VORWERK

Contempora

Il nostro meglio per la tua famiglia

IDEE MENU

Gesti semplici di tradizione

Bimby

Collezione

VISIT…

Questo nuovo libro presenta una vasta gamma di menù completi, dall'antipasto al dessert, che renderanno l'uso di Bimby ancora più divertente e piacevole. Potrete dare vita a vere e proprie serate a tema per celebrare ricorrenze particolari o, al contrario, per rendere particolare un giorno qualsiasi. Vi accorgerete, ad esempio, di quanto sarà semplice organizzare un'intera cena di Natale e soprattutto di quanto riuscirà gradita ai vostri commensali.

I menù appaiono in bella evidenza, facili da consultare, corredati anche da un utilissimo "Cosa serve", che vi aiuterà al momento di fare la spesa. Mai come in questa occasione l'utile è stato unito al dilettevole. L'impostazione grafica, elegante e sobria, insieme alla ricercatezza di foto ed illustrazioni, è infatti la stessa del precedente volume, che avete più volte dimostrato di apprezzare. Si tratta in poche parole di un altro pezzo da aggiungere alla vostra collezione.

Anche lo stile continua ad essere tipicamente in linea con la filosofia Contempora, frutto della sintesi perfetta fra tradizione e innovazione: la millenaria storia della cucina italiana viene reinterpretata e continuamente aggiornata dalla tecnologia di Bimby TM31.

Come potevamo congedarci senza ringraziare gli artefici principali di quest'ultima fatica? Un grazie di cuore dunque a Renza Pivetti per il lavoro svolto di coordinamento e ideazione, e a tutte le Presentatrici Contempora che hanno dato la loro disponibilià nel testare i singoli menù. Ora sta a voi provarli: vedrete, sarà come essere al ristorante, con la differenza che il menù ve lo portate da casa...

Presidente Vorwerk Contempora
Angelo Carlucci

IDEE MENU

Il menù giusto per l'occasione giusta. A Natale, Capodanno, Pasqua, San Valentino, per il vostro compleanno, una serata tra amici oppure una tranquilla cena in famiglia, quando si ha voglia di qualcosa di diverso. Ce n'è per tutti i gusti.

Un menù già bell'e pronto dall'inizio alla fine è sicuramente una grande comodità. Permette di semplificare l'organizzazione di una cena e al tempo stesso ne garantisce una perfetta riuscita in termini di qualità. L'abbinamento dei singoli piatti all'interno di ogni menù, dall'antipasto al dolce, passando per le portate principali, è stato ideato per esaltare al massimo i sapori. In un vero crescendo di accostamenti si arriva a fine pasto con l'impressione di aver compiuto un entusiasmante viaggio nel gusto, in cui ogni singola tappa rappresenta la preparazione alla successiva e nulla è lasciato al caso. In questa chiave si trovano piatti semplici accanto ad altri più sofisticati, ricette regionali insieme ad alcune tipiche nazionali o anche di altri Paesi: il tutto in un mix quanto mai stuzzicante.

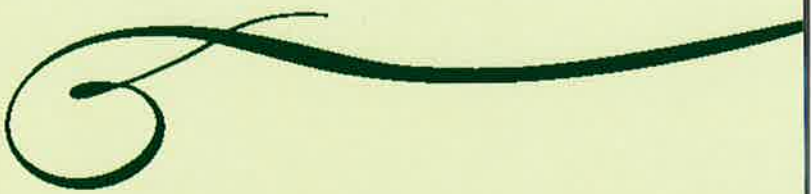
I menù sono raccolti in quattro capitoli, pensati appositamente per assecondare le più diverse esigenze. Il primo è dedicato alle feste (Vigilia, Natale, Capodanno, Pasqua) e presenta piatti che partono da una base tradizionale, per poi arricchirsi di importanti novità. Vi permetterà di dedicare più tempo a voi stessi durante le vacanze, visto che a preparare ottime cene e cenoni impiegherete davvero poco...
Il secondo capitolo è stato pensato per le vostre occasioni speciali: un San Valentino dall'atmosfera particolarmente romantica, un compleanno vostro, di un caro familiare, da festeggiare in allegria, oppure un Carnevale da ricordare.
Abbiamo poi i menù della natura ispirati a ricette della montagna, della campagna e del mare, che rappresentano una gustosa evasione culinaria per chi vive in città e sogna di essere altrove, a contatto con sensazioni naturali...
L'ultima sezione "A tavola con chi vuoi", vi aiuterà a preparare una cena sfiziosa ogniqualvolta avrete voglia di trattarvi bene, d'improvvisare una cena di successo tra amici, se vi aspetta una serata importante o, più semplicemente, di soddisfare il palato anche di chi ha esigenze di natura dietetica. Il consiglio che vi diamo è di provare tutti i menù. Sarà una piacevolissima esperienza.

Buon appetito

Sommario

Capitoli	
BUONE FESTE	pag 9
- Menu della Vigilia	11
- Menu di Natale	19
- Menu di Capodanno	27
- Menu di Pasqua	37
OCCASIONI SPECIALI	45
- Menu di San Valentino	47
- Menu di Carnevale	53
- Menu di compleanno	61
- Menu di mamma e papà	67
I MENU DELLA NATURA	75
- Menu di montagna	77
- Menu di campagna	85
- Menu di mare	91
A TAVOLA CON CHI VUOI	99
- Con gli amici	101
- In famiglia	107
- Serata importante	115
- Menu dietetico	121

BUONE FESTE



MENU DELLA VIGILIA

MENU DI NATALE

MENU DI CAPODANNO

MENU DI PASQUA

COSA SERVE

Dall'ortolano: melograno, limoni, sedano, aglio, cerfoglio, bietole, erba cipollina, prezzemolo, arance, limoni, sedano, mirtilli, rosmarino, timo, patate, pompelmo rosa.

Al supermercato: spumante, yogurt, ricotta, panna liquida, farina di mais, pancetta, latte, uova.

In dispensa: whisky , olio extravergine d'oliva, riso, parmigiano, zucchero, vino bianco secco, burro, aglio, noce moscata, miele, sale e pepe.

Dal pescivendolo: trote, seppioline, coda di rospo.

GALATEO

La padrona di casa

Il galateo attribuiva alla padrona di casa una serie di piacevoli compiti:
- accogliere con il sorriso ogni invitato, trasferendo l'impressione che la loro visita sia la più desiderata;
- avere un tête-a-tête con tutti gli ospiti;
- mantenere il sangue freddo e il sorriso, anche se accade una catastrofe;
- rianimare conversazioni languenti o allontanarle da argomenti spinosi;
- sorvegliare che ognuno abbia il bicchiere pieno;
- non costringere gli invitati a bere;
- assicurare che «è ancora molto presto» quando alcuni invitati accennano alla possibilità di congedarsi.

MENU DELLA VIGILIA

Rosy drink

Tartara di trote in salsa di ricotta

Risotto all'arancia

Seppioline alle erbe con polenta grigliata

Coda di rospo all'aceto balsamico

Crema Brûlèe con salsa all'arancia

- FRANCIACORTA

- VIN SANTO DI MONTEPULCIANO

Risotto all'arancia

Rosy drink

Ingredienti:
2 bicchieri di succo di melagrana
1/2 bicchiere di whisky
2 bicchieri di spumante

Miscelare il succo di melagrana, freddo, al whisky: 20 sec. vel. 3. Aggiungere lo spumante ghiacciato: 5 sec. vel 3. Servire in flûte refrigerati.

Tartara di trote in salsa di ricotta

Ingredienti per la tartara:
per 400 g di filetti di trota,
80 g di olio extravergine di oliva
1/2 scalogno
1/2 spicchio d'aglio
1 limone (solo il succo)
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 costa di sedano tenera
1 cucchiaio di cerfoglio
Sale e pepe q.b.

Per la crema:
100 g di ricotta
30 g di yogurt
30 g di crema di latte fresca (panna)
1 scalogno
1 spicchio d'aglio
1 mazzolino di erba cipollina
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
Sale e pepe q.b

Preparare la tartara: tritare scalogno, erbe aromatiche, sedano e aglio: 5 sec. vel. 5, unire l'olio e insaporire: 3 min. 100° vel. 2. Aggiungere il succo di limone: i filetti di trota senza pelle e lische, tritare: 8 sec. vel. 7. Aggiustare di sale e pepe. Togliere il composto e porlo in frigorifero per circa 10 – 15 minuti.
Preparare la crema: nel boccale pulito tritare l'altro scalogno, l'aglio e le erbe aromatiche: 5 sec. vel. 7. Unire lo yogurt, la panna e la ricotta, regolare di sale e pepe, amalgamare: 10 sec. vel 3. Mettere da parte la salsa. Con il composto di pesce preparare delle clenelle di tartara, aiutandosi con due cucchiai, bagnati di volta in volta in acqua fredda. Servire le clenelle di trote con la salsa di ricotta, a piacere accompagnare con patate fritte.

Risotto all'arancia

Ingredienti:
320 g di riso tipo Carnaroli
10 g di burro
2 arance non trattate
30 g di parmigiano grattugiato
1 scalogno
30 g di olio extravergine d'oliva
100 g di succo d'arancia
740 g di acqua bollente
Sale q.b.

Lavare le arance, togliere la buccia di un'arancia (solo la parte gialla), tagliarla a filetti sottili, cuocerli per qualche minuto in acqua, poi scolare e mettere da parte. Tritare lo scalogno e la buccia dell'altra arancia: 5 sec. vel. 7, aggiungere l'olio e rosolare: 3 min. 100° vel. 1. Unire il riso e tostarlo: 2 min. 100° Antiorario vel. 1. Sfumare con il succo di arancio: 2 min. 100° Antiorario vel. 1. Aggiungere poi l'acqua bollente, il sale e continuare la cottura: 15 min. 100° Antiorario vel. 1. A cottura ultimata mantecare con il burro e il parmigiano. Servire, decorando il piatto con foglie di prezzemolo, e qualche fettina d'arancia pelata e vino.

Seppioline alle erbe con polenta grigliata

Ingredienti:
600 g di seppie piccole
50 g di cipolla
450 g di bietole
1 gambo di sedano bianco
1 spicchio d'aglio
50 g di olio extravergine d'oliva
1 mazzolino di prezzemolo
100 g di passata di pomodoro
50 g di vino bianco secco
8 fette di polenta gialla
Sale e pepe q.b.

Pulire le seppioline, privandole della loro pelle e della sacca d'inchiostro, lavarle bene in acqua salata. Mondare le bietole, privandole della costa bianca, lavarle e tagliarle a strisce di circa 1 cm e mezzo. Tritare il sedano, la cipolla, il prezzemolo e l'aglio: 7 sec. vel. 7. Aggiungere l'olio e rosolare: 3 min. 100° vel. 1. Unire le bietole e cuocere: 8 min. 100° Antiorario vel. Soft. Versare la salsa di pomodoro: 10 min. 100° Antiorario vel. Soft. Aggiungere al sugo le seppioline, il vino, sale e pepe, cuocere: 30 min. 100° Antiorario vel. Soft. Nel frattempo grigliare le fette di polenta. Disporre sul piatto di ogni commensale, una fetta o due di polenta, le seppioline e nappare con il sugo.

Seppioli[illegible]lle erbe con polenta grigliata

Coda di rospo all'aceto balsamico

Ingredienti per 4 persone:
700 g di coda di rospo a fette
40 g di olio extravergine di oliva
1 spicchio d'aglio
Sale e pepe

Per la marinata:
50 g di vino rosso forte (Barbera)
30 g di aceto balsamico
20 g di sedano
20 g di pancetta
1 spicchio d'aglio
30 g di mirtilli
1 punta di rosmarino
1 gambo di timo

Per il purè:
700 g di patate
20 g di burro
300 g di latte
1 grattugiata di noce moscata
Sale e pepe

Preparare la marinata: tritare il sedano, il timo, il rosmarino e l'aglio: 5 sec. vel. 5. Unire la pancetta tagliata a dadini, rosolare: 5 min. 100° Antiorario vel. Soft. Versare in una pirofila.
Lavare le fette di pesce e asciugarle, versare nella pirofila, il vino, l'aceto, i mirtilli; unire il pesce, amalgamare, chiudere la pirofila con carta per alimenti e porla in frigorifero per circa 8 ore a marinare. Togliere le fette di pesce e asciugarle con carta assorbente. Versare l'olio e uno spicchio d'aglio nel boccale, scaldare: 2 min. 100° vel. 1, adagiarvi le fette di pesce, salare, pepare e rosolare: 5 min. Varoma Antiorario vel. Soft. Versare la marinata nel boccale, continuare la cottura 15 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft. Mettere da parte in caldo. Preparare un purè di patate come da ricettario base, a fine cottura unire una grattugiata di noce moscata. Servire nel piatto una fetta di pesce irrorato con un poco del suo sugo e un cucchiaio di purè, qualche mirtillo e un rametto di prezzemolo riccio per decorare.

Crema Brûlèe con salsa all'arancia

Ingredienti per la crema:
200 g di latte
60 g di crema di latte (panna)
60 g di zucchero
6 tuorli
1000 g d'acqua
1 buccia d'arancia
Un pizzico di sale
Zucchero a velo per gratinare q.b.

Per la salsa:
20 g di burro
20 g di zucchero
Succo d'arancia
10 g di miele
10 g di whisky
Mezza arancia
2 pompelmi rosa

Versare nel boccale i tuorli con lo zucchero, montare: 3 min. 37° vel. 3, unire il latte e la panna, mescolare a vel. 3 – 4 per 1 min. Versare la crema in piccoli stampi da forno, riempendoli solo per 3/4 per evitare che esca durante la cottura (anche usa e getta), posizionarli nel recipiente del Varoma, chiudere con carta stagnola e poi con il coperchio. Versare l'acqua nel boccale, un pizzico di sale, la buccia d'arancia, posizionare il Varoma e cuocere la crema nelle cocottine: 40 min. temp. Varoma vel. 1. Togliere gli stampini, lasciarle raffreddare, poi passarle in frigorifero per una notte. Prima di servirle, spolverarle di zucchero a velo e farle caramellare sotto il grill del forno.

Per la salsa: tagliare a filetti la buccia d'arancia (solo la parte gialla), farla bollire in acqua per qualche minuto, poi metterla da parte. Nel boccale pulito fondere il burro: 4 min. 100° vel. 1, aggiungere lo zucchero: 3 min. temp. Varoma vel. 3 (deve quasi caramellare), versare il succo di arancia, il miele, il whisky e i filetti di buccia d'arancia, ridurre la salsa della metà: 10 min. temp. Varoma, Antiorario vel. Soft. Sbucciare i pompelmi al vivo, tagliarli a fettine e unirli alla crema.

Preparare il piatto: versare un poco di salsa sul piatto singolo con alcuni filettini di arancia e fette di pompelmo, al centro mettere una porzione di crema brulèe.

Nota: prima di versare la salsa attendere qualche minuto, raffreddandosi la salsa tende a rassodarsi.

COSA SERVE

Dall'ortolano: salvia, sedano, carote, radicchio trevigiano, scalogno, rosmarino, salvia, prezzemolo, arance, limoni, uva, pompelmi, melograni, noci.

Al supermercato: pistacchi, uova, pancetta, panna liquida, latte, panettone, zucchero, uvetta sultanina, essenza di fiori d'arancio, vin santo.

Dal macellaio: fagiano, arista di maiale, petto d'anatra.

In dispensa: vodka, liquore all'arancio, spumante, olio extravergine d'oliva, aceto balsamico, parmigiano, burro, vino bianco secco, brandy, maizena, senape.

GALATEO

I posti a tavola

Il galateo fornisce precise, anche se ai giorni nostri un po' troppo rigide, indicazioni sulla disposizione dei posti a tavola: la padrona di casa dovrebbe avere l'invitato più anziano o il più importante alla sua destra; alla sinistra quello che lo segue immediatamente in anzianità o importanza. Il padrone di casa avrà l'invitata più anziana o importante alla sua destra; alla sua sinistra quella che la segue per importanza o anzianità. Gli altri invitati verranno alternati con le signore lasciando i meno importati più lontani dai padroni di casa; anche i celibi e le persone di famiglia vanno messe nei posti più lontani.

MENU DI NATALE

- BARBARESCO

- VERDICCHIO

- MOSCATO D'ASTI

Christmas cup

Patè di fagiano

Ravioli in crema di balsamico

Petto d'anatra all'uva

Arista all'arancia

Soufflé di panettone
con zabaione al vin santo

Petto d'anatra all'uva

Christmas Cup

Ingredienti:
1 bicchiere di succo di melograno
1 bicchiere di succo di pompelmo
1/2 bicchierino di vodka
1/2 bicchierino di cointreau
2 bicchieri di spumante

Versare i succhi di frutta, il cointreau e la vodka, mescolare: 20 sec. vel. 3. Versare in una caraffa e porla in frigorifero per circa due ore. Aggiungere ai succhi nella caraffa lo spumante molto freddo, mescolare delicatamente e servire in bicchieri flùte.

Patè di fagiano

Ingredienti:
400 g di fagiano
200 g di prosciutto cotto
200 g di burro
1 tuorlo d'uovo
50 g di pistacchi sgusciati
4 noci
50 g di cognac
Il succo di 1/2 limone
1 scalogno
2 foglie di salvia
Un pezzetto di sedano e una carota
Sale e pepe q.b.

Scottare il fagiano per 8-10 min. in acqua bollente leggermente salata e profumata con sedano e carota. Spolparlo e tenerlo da parte. Mettete nel boccale i gherigli di noce e i pistacchi: 3 colpi Turbo. Travasare in una ciotola. Tritare la salvia e lo scalogno: vel. 7 per pochi secondi. Aggiungete 40 g di burro: 3 min. 100° vel. 4, aggiungendo dal foro del coperchio durante il soffritto una fetta di prosciutto. Unire il fagiano a pezzi; salare, pepare e rosolare: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere il cognac, cuocere : 13 min. 100° vel. 4. Portare a vel. 7 per 5 secondi, aggiungere il prosciutto restante, il succo del limone, le noci e i pistacchi: vel. da 5 a 10 per 30 secondi, spatolando affinché il composto sia omogeneo. Lasciare intiepidire, poi aggiungere il tuorlo e il burro morbido restante: vel. da 7 a 10 per 30 secondi spatolando. Versare il composto in uno stampo inumidito e lasciare riposare in frigorifero per almeno sei ore prima di servirlo (meglio se servito il giorno dopo).

Ravioli in crema di balsamico

Ingredienti per il ripieno:
450 g di radicchio rosso trevigiano
100 g di ricotta
50 g di pancetta tesa
1 scalogno
30 g di pinoli
30 g di olio extravergine d'oliva
1 cucchiaio di aceto balsamico
150 g di parmigiano grattugiato
Sale e pepe q.b.

per la pasta:
300 g di farina bianca "O"
3 uova
1 cucchiaio di olio
Un pizzico di sale

Per il condimento:
30 g di aceto balsamico (con circa 8 anni di stagionatura)
30 g di burro
30 g di panna fresca
30 g di parmigiano grattugiato

Preparare la pasta: mettere tutti gli ingredienti nel boccale, impastare: 2 min. vel. Spiga. Porre la pasta a riposare in frigorifero per circa 20 minuti.
Preparare il ripieno: mondare e lavare i radicchi, tagliarli a pezzi. Tritare la pancetta e lo scalogno: 5 sec. vel. 7. Unire l'olio e i radicchi, rosolare: 8 min. 100° vel. 1. Sfumare con l'aceto, aggiustare di sale e pepe, continuare la cottura: 8 – 10 min. 100° Antiorario vel. 1.
Lasciare raffreddare, poi aggiungere la ricotta e frullare: 5 sec. vel 7. Aggiungere 120 g di parmigiano e i pinoli, amalgamare: 1 min. vel. 3. Stendere la sfoglia sottilmente, tagliarla a strisce e con il ripieno preparare dei ravioli della forma desiderata. Cuocerli in acqua calda salata per circa 4 minuti, scolarli e disporli nel piatto di portata.
Preparare il condimento: sciogliere il burro per 5 min. 100° vel. 2. Aggiungere l'aceto balsamico, sfumare per 1 minuto, poi aggiungere la panna. Versare la salsina sui ravioli, con abbondante parmigiano. Servire caldi.

Petto d'anatra all'uva

Ingredienti:
4 petti d'anatra g 450
10 chicchi di uva bianca
10 chicchi di uva nera
1 scalogno
2 limoni
30 g di burro
40 g di olio extravergine di oliva
100 g di vino bianco secco
Brodo bollente al bisogno q. b.(o acqua e dado)
1 rametto di rosmarino
1 rametto di salvia
Sale e pepe q.b.

Lavare bene i petti di anatra. Lavare gli acini dell'uva. Tritare lo scalogno e il rametto di rosmarino: 7 sec. vel. 7, aggiungere olio e burro, le foglie di salvia e rosolare: 3 min. 100° vel. 1. Rosolare i petti d'anatra: 5 min. 100° Antiorario vel. Soft. Insaporire la carne con il succo dei limoni, rosolare: 5 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft. Sfumare con il vino: 3 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft. Aggiungere la metà dei chicchi di uva (unire il brodo solo al bisogno), aggiustare di sale e pepe, cuocere: 40 min. 100° Antiorario vel. Soft. Il tempo di cottura può variare in base alla qualità della carne. Al bisogno aggiungere del brodo a cottura ultimata, versare la carne su di un piatto di portata e servire con i chicchi d'uva. Valeriana e fette di arance pelate a vivo o patate saltate al burro per contorno.

Arista all'arancia

Ingredienti:
800 g di arista di maiale
1 mazzolino di prezzemolo
5 arance non trattate
100 g di brandy
50 g di liquore all'arancia
10 g di maizena
30 g di olio extravergine di oliva
100 g di brodo vegetale
10 g di senape
4 fettine di zenzero fresco
1 scalogno
2 spicchi d'aglio
2 rametti di rosmarino
1 rametto di salvia
2 foglie di alloro
Sale e pepe q.b.

Lavare e tritare la buccia di due arance: 10 sec. vel. 8, aggiungere le foglie di alloro, la senape, un rametto di rosmarino, una foglia di salvia, uno spicchio d'aglio e lo zenzero, frullare: 5 sec. vel. 7, togliere e mettere da parte. Con questo trito d'aromi massaggiare la carne, metterla in fusione in una terrina con il succo di due arance, sale e pepe, per una notte (o almeno per un paio d'ore). Per la cottura: tritare lo scalogno e il restante aglio: 5 sec. vel. 7, versare l'olio e rosolare: 3 min. 100° vel.1. Appoggiare la carne nel boccale, irrorare con il Brandy, la marinata, il succo di 2 arance e 100 g di brodo vegetale (o acqua e dado Bimby), cuocere: 60 min. 100° vel. 1, avendo cura di girare la carne ogni 30 min. A cottura ultimata, togliere la carne lasciando il sugo nel boccale. Versare il liquore all'arancia, la maizena per addensare la salsa, cuocere: 3 min. 80° vel. 4, alla fine aggiungere il prezzemolo tritato. Togliere la carne a fettine, disporla sul piatto da portata irrorandola con la salsa. Decorare il piatto con gli spicchi d'arancia rimasta pelati a vivo.

Soufflé di panettone con zabaione al vin santo

Ingredienti per 4 persone:
60 g di panettone senza crosta
200 g di latte intero di giornata
60 g di zucchero
4 uova
4 gocce di essenza di fiori d'arancio
10 g di miele
30 g di arance candite
20 g di uvetta sultanina
20 g di maizena
Burro per stampini q.b.

Per lo zabaione:
4 tuorli d'uovo
80 g di zucchero
100 g di vin santo

Montare a neve gli albumi con lo zucchero; inserire la farfalla nel boccale ben pulito, versare gli albumi tenendo da parte i tuorli e montare: 3 min. 37° vel. 3, mettere da parte in una ciotola. Versare nel boccale il latte, il panettone a pezzetti, l'essenza di fiori d'arancio, il miele, l'uvetta e le arance candite, i tuorli, aggiungere la maizena e portare a bollore: 5 – 6 min. 80° vel. 4. Raffreddare e unire delicatamente gli albumi. Imburrare e zuccherare gli stampini da soufflé, riempirli per 3/4 e cuocerli in forno a 200°, a bagnomaria per circa 20 minuti. Lasciare raffreddare in forno prima di toglierli. Per lo zabaione: nel boccale inserire la farfalla, montare i tuorli con lo zucchero 4 min. 37° vel. 3. Aggiungere il vin santo e continuare la cottura: 7 min. 70° vel. 3. Preparare il piatto: versare un mestolino di zabaione, poi sistemare al centro il piccolo soufflé.

Sufflé di panettone con zabaione al vin santo

COSA SERVE

Dall'ortolano: limoni, arance, pere, kiwi, radicchio rosso, carciofi, porro, carote, sedano, scalogno, pomodori ciliegia, sedano, prezzemolo, erba cipollina, basilico, dragoncello, timo, aglio.

Al supermercato: spumante, uova, uva sultanina, farina bianca, caprino, parmigiano, pancetta, orzo perlato, lenticchie, marmellata di castagne, latte.

Dal macellaio: cappone, zampone o cotechino.

In dispensa: vodka, olio, aceto balsamico, zucchero, burro, vino bianco secco, cognac, passata di pomodoro, liquore all'arancia.

Dal pescivendolo: gamberoni, branzino.

GALATEO

Apparecchiare

Secondo una tradizione risalente all'aristocrazia del Settecento una cena importante richiede:
- il sottopiatto (per tutta la durata del pranzo non verrà mai tolto), il piatto piano, la fondina;
- a destra dei piatti: il coltello, con la lama rivolta verso l'interno, e il cucchiaio;
- a sinistra dei piatti: una o due forchette (dipende dal menù) e il tovagliolo piegato nel modo più semplice, a rettangolo o a triangolo;
- in alto, sopra il piatto: le posate da dessert (manico della forchettina a sinistra, il coltellino o il cucchiaino con l'impugnatura a destra);
- sopra le posate di destra: i bicchieri fino ad un massimo di quattro, con questo ordine partendo da sinistra: per l'acqua, per il vino rosso, per il vino bianco; sopra, l'eventuale bicchiere per il dessert o lo spumante.

MENU DI CAPODANNO

- LAMBRUSCO DI SORBARA

- TABURNO FALANGHINA

- ASTI SPUMANTE

Cocktail di San Silvestro

Insalata di cappone

Ravioli ai carciofi

Timballini di orzo e gamberoni

Branzino al limone

Lenticchie e zampone

Tronchetto di capodanno

Agrumi ripieni

Timballini di orzo e gamberoni

Cocktail di San Silvestro

Ingredienti:
4 kiwi
2 pere mature
1/2 bicchierino di vodka
1 bottiglia di spumante brut

Sbucciare le pere e i kiwi, tagliarli a tocchetti e metterli nel boccale. Aggiungere la vodka e frullare: 1 min. vel. 8. Versare il frullato in una caraffa ben fredda, aggiungendo lo spumante ghiacciato. Mescolare e servire con bicchieri freddi decorandoli con una fetta di kiwi.

Insalata di cappone

Ingredienti per la carne lessata:
800 g di carne di cappone o gallina
1 carotina
1 gambo di sedano
1 scalogno
1 litro di acqua
Sale e pepe

per il condimento:
1 arancia non trattata
20 g di zucchero
20 g di acqua
40 g di uva sultanina
30 g di olio extravergine di oliva
150 g di valeriana o cicoria
1 mazzolino di rughetta
2 cucchiai di aceto balsamico

Versare l'acqua e le verdure nel boccale, sale, pepe e la carne e cuocere: 60 min. 100° Antiorario vel. 1.Togliere la carne e farla raffreddare. Mettere a bagno in acqua tiepida per circa 30 min. l'uvetta. Disossare la carne e tagliarla a listarelle di 1 cm di spessore. Tenere da parte in una zuppiera. Lavare l'arancia e tagliere la scorza (solo la parte gialla), tagliare a fettine sottili le scorzette e farle bollire in acqua per pochi minuti, ripetendo l'operazione per due volte. Scolare le scorzette e caramellarle. In un padellino, sciogliere lo zucchero con l'acqua, quando fila unire le scorzette e caramellarle per pochi secondi. Unire subito alla carne le scorzette caramellate, l'uvetta ben strizzata, condire con olio e aceto balsamico, amalgamare. Servire, disponendo nel piatto prima la cicoria e le rughette, poi la carne di cappone e le scorzette.

Ravioli di carciofi

Ingredienti per la pasta:
3 uova
300 g di farina
10 g di olio
10 g di acqua

Per il ripieno:
300 g di cuori di carciofo
100 g di porro (la parte bianca)
60 g di formaggio caprino fresco
100 g di parmigiano grattugiato
300 g di acqua e dado Bimby
1 tuorlo
20 g di olio extravergine di oliva
20 g di burro
Sale e pepe

Per il condimento:
2 carote grosse
30 g di burro
6 foglie di basilico o prezzemolo
10 g di olio extravergine di oliva
Succo di mezzo limone
1 rametto di timo
1 spicchio d'aglio
2 foglie di alloro
3 fettine di pancetta

Preparare i cuori di carciofo tagliati a spicchi e messi in acqua con succo di limone per 15 minuti. Tritare la pancetta: 5 sec. vel 7. Tagliare la carota a rondelle, unirla alla pancetta, versare l'olio, lo spicchio d'aglio, i carciofi, rosolare: 4 min. 100° Antiorario vel. Soft. Versare l'acqua e il dado, continuare la cottura: 15 min. 100° Antiorario vel. Soft. A cottura ultimata separare i carciofi dal sugo di cottura, tenendo da parte sia l'uno che l'altro. Preparare la pasta: mettere tutti gli ingredienti nel boccale, impastare: 2 min. vel. Spiga. Avvolgere in una pellicola e lasciare riposare in frigorifero per 30 minuti circa.
Preparare il ripieno: mondare il porro e tagliarlo a rondelle sottili. Rosolare con un cucchiaio d'olio e una noce di burro, un pizzico di sale e pepe, cuocere: 10 min. 100° Antiorario vel. Soft, al bisogno aggiungere un cucchiaio d'acqua. Unire ai porri i carciofi e frullare: 10 sec. vel. 7. Amalgamare il caprino, 80 g di parmigiano grattugiato e il tuorlo: 20 sec. vel. 4. Mettere da parte in una terrina. Tirare la pasta in una sfoglia sottile, tagliare dei quadrati di 8 cm di lato, disporvi sopra un cucchiaio di ripieno e confezionare i ravioli tagliandoli con lo stampino rotondo. Versare il sugo di cottura dei carciofi nel boccale e cuocere la seconda carota tagliata a rondelle, le foglie di alloro e il rametto di timo: 10 min. 100° Antiorario vel. Soft. Cuocere i ravioli in acqua bollente salata per circa 4 minuti. Versarli in una padella unire il sugo e le carote, l'olio d'oliva, il burro rimasto e le foglie di basilico, saltarli per pochi secondi con il parmigiano. Servire caldi.

Timballini di orzo e gamberoni

Ingredienti:
200 g di orzo perlato
20 g di burro
20 g di olio extravergine di oliva
1 scalogno
1 radicchio rosso trevigiano
10 g di erba cipollina
10 g di dragoncello
10 g di prezzemolo tritato
100 g di vino bianco secco
800 g di brodo di pollo (o acqua e dado Bimby)
Sale e pepe

Per i gamberoni:
16 gamberoni
30 g di olio d'oliva
100 g di verdure (carote, sedano, porro)
100 g di acqua
30 g di cognac
1 rametto di timo
1 spicchio d'aglio
Sale e pepe q.b.

Tritare le erbe aromatiche: 5 sec. vel. 7. Unirle al burro e tenerle da parte. Cuocere l'orzo come un risotto: tritare lo scalogno e il radicchio trevigiano: 5 sec. vel. 7, versare l'olio e rosolare: 3 min. 100° vel. 1. Versare l'orzo e insaporire: 3 min. 100° Antiorario vel. Soft. Sfumare con il vino, poi unire il brodo, aggiustare di sale e pepe, cuocere: 30 min. 100° Antiorario vel. Soft. A fine cottura incorporare all'orzo il burro con le erbe aromatiche, mantecare: 20 sec. vel. 1. Versare in una zuppiera e tenere in caldo. Preparare i gamberoni, tritare tutte le verdure, lo spicchio d'aglio e il rametto di timo: 10 sec. vel. 7. Versare l'olio e rosolare: 5 min. 100° vel. 1. Unire alle verdure l'acqua, aggiustare di sale e pepe, cuocere: 10 min. 100° vel. 1. Aggiungere i gamberoni sgusciati, cuocere 3 min. 100° Antiorario vel. Soft. Sfumare per 1 min. con il cognac, controllare di sale e pepe. Imburrare delle cocottine e il radicchio trevigiano (stampini usa e getta), riempirli dell'orzetto tenuto in caldo dandole la forma di sformatini. Preparare il piatto: disporre qualche gamberone con un poco di salsa e uno sformatino capovolto.

Branzino al limone

Ingredienti:
1000 g di branzino
2 limoni
1 cipolla rossa tipo napoli
20 pomodorini ciliegia
4 rametti di timo
2 spicchetti d'aglio
30 g di olio extravergine d'oliva
100 g di vino bianco secco
Sale e pepe q.b.

Lavare i limoni e tagliarli a fette orizzontali. Lavare e tagliare la cipolla a fette spesse di circa 1/2 cm. Preparare in una pirofila rettangolare da forno uno strato di fette di cipolla, sistemare le fette di un limone, metà del timo e adagiare il branzino, di nuovo sul pesce le fette dell'altro limone e il timo rimasto, aggiustare di sale e pepe, versare il vino e passare la pirofila in forno caldo a 180° per circa 20 min. Lavare i pomodorini e tagliarli a metà. Versare nel boccale l'olio e l'aglio, rosolare: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere i pomodorini, aggiustare di sale e cuocere: 10 min. 100° Antiorario vel. Soft. Servire il pesce sfilettato con cipolla, fette di limone e pomodorini (o altre verdure a piacere).

Lenticchie e zampone

Ingredienti:
1 zampone fresco o precotto
300 g di lenticchie
1 scalogno
1 carota
1 gambo di sedano
100 g di passata di pomodoro
900 g di acqua
1 cucchiaio di dado Bimby
30 g di olio extra vergine di oliva
Sale e pepe q.b.

Preparare la cottura dello zampone fresco o precotto: se mettete in cottura lo zampone fresco, deve essere messo a bagno in acqua fredda 10 o 12 ore prima della cottura. Poi in una casseruola ovale dai bordi alti, porre lo zampone in acqua fredda e farlo cuocere a fuoco basso per circa 5-6 ore. Se lo zampone è precotto nella busta, si prepara così: mettere la busta nel recipiente del Varoma e tenere da parte. Preparare il trito di verdure: 5 sec. vel. 7 unire l'olio e rosolare: 3 min. 100° vel.1. Versare la passata di pomodoro, un piccolo peperoncino a piacere, aggiustare di sale e pepe, cuocere: 5 min. 100° vel.1. Unire l'acqua, il dado Bimby e le lenticchie, aggiustare di dale e pepe, posizionare il Varoma con dentro la busta dello zampone, cuocere: 30 - 40 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft. Al bisogno aggiungere acqua bollente. A cottura ultimata, versare le lenticchie in un piatto di portata, tagliare a fette lo zampone, sistemarlo al centro del piatto e servire caldissimo.

Agrumi ripieni

Ingredienti:
4 arance
160 g di zucchero (a velo)
70 g di zucchero semolato
300 g di latte
600 g di acqua
3 uova
20 g di farina
1/2 bustina di zucchero vanigliato

Lavare accuratamente le arance e sistemarle nel Varoma. Versare nel boccale l'acqua, posizionare il Varoma e cuocere 40 min. a temp. Varoma vel. 2. Togliere le arance e farle raffreddare. Tagliarle a metà, togliere la polpa senza intaccare la buccia (che sarà messa nel freezer a raffreddare). Preparare lo zucchero a velo: 10 sec. vel. 8. Frullare polpa delle arance: 10 sec. vel. 8, mettere da parte. Nel boccale pulito, versare il latte, la farina, unire lo zucchero semolato e la 1/2 bustina di zucchero vanigliato e i tuorli: 6 min. 90° vel. 4. Unire alla crema la polpa delle arance, amalgamare bene e riempire con questa crema le mezze arance. Passarle in frigorifero per un'ora prima di servire.

Tronchetto di capodanno

Ingredienti per la base:
100 g di zucchero
125 g di farina "00"
4 uova
1/2 bustina di lievito per dolci
Buccia gialla di 1 limone

Per la farcitura:
300 g di marmellata di castagne
100 g di liquore all'arancia

Per la salsa:
300 g di lamponi
1 limone
100 g di zucchero

Tritare la buccia di limone: 5 sec. vel. 8. Aggiungere lo zucchero, uova e farina, impastare: 1 min. vel. 5, unire il lievito: 10 sec. vel. 5. Stendere sulla placca da forno un foglio di carta forno e versare l'impasto allargandolo fino a coprire tutta la superficie. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 10 min. circa. Sfornare e ricoprire con un altro foglio di carta forno, arrotolando su se stesso la pasta tipo Pan di Spagna. Preparare il liquore allungato con un poco di latte, spennellare la pasta, poi farcire con la marmellata di castagne. Arrotolarlo nuovamente, avvolgerlo su carta stagnola e porlo in frigorifero a raffreddare. Preparare la salsa di lamponi: nel boccale pulito versare i lamponi (anche surgelati), il succo di limone e lo zucchero, cuocere: 5 min. 80° vel. 3. passarla al setaccio. Servire nel piatto con la salsa di lamponi e una fetta di dolce.

Tronchetto di capodanno

COSA SERVE

Dall'ortolano: limoni, fragole, radicchio rosso, cicoria, peperone, cipollotti, scarola, scalogni, prezzemolo, timo, basilico, rosmarino, menta.

Al supermercato: una scatola di pesche, uova, ricotta, formaggio di fossa, burro tartufato, panna liquida, ricotta di pecora, pecorino, olio extravergine d'oliva, olive nere, burro, panna liquida fresca.

Dal macellaio: agnello

In dispensa: Martini rosso, pane secco, noce moscata, farina bianca, vino bianco secco, marsala, aceto di vino, sale, pepe e peperoncino.

GALATEO

Presentazioni

Momento molto imporante di un ricevimento è quello della presentazione.
L'antico galateo suggerisce che la persona di minor riguardo venga presentata a quella di maggiore importanza. Quindi:
- l'uomo alla donna;
- la persona con la quale si ha maggiore familiarità a quella che si conosce meno;
- la persona di maggior prestigio a quella di grado superiore;
- la giovane alla signora;
- il giovane alla giovane;
- la persona isolata alla coppia.

MENU DI PASQUA

- ROERO ARNEIS

- CANNONAU DI SARDEGNA

- BRACHETTO DOLCE

Lemon pesca dry

Frittata pasquale alle erbe

Passatelli di Imola in salsa di formaggio

Tagliatelle verdi alla ricotta

Agnello alle olive

Torta di fragole

Tagliatelle verdi alla ricotta

Lemon pesca dry

Ingredienti:
1 scatola di pesche sciroppate
succo di 1/2 limone
100 g di martini rosso
6 cubetti di ghiaccio
1 limone a fettine

Tritare il ghiaccio con le pesche: 15 sec. vel. 7. Unire lo sciroppo delle pesche, il succo di limone e il martini rosso, frullare: 10 sec. vel. 3 - 4. Versare nei bicchieri flùte decorati con una fetta di limone.

Frittata pasquale alle erbe

Ingredienti:
6 uova
250 g di ricotta
50 g di parmigiano grattugiato
1 mazzetto di erbe, menta, timo, prezzemolo
1 peperone verde
1000 g di acqua
1 fetta di limone
Sale e pepe q.b.

Tritare le erbe e il peperone : 5 sec. vel. 7. Aggiungere le uova, la ricotta e il parmigiano, sale e pepe, frullare: 1 min. vel. 4 – 5. Foderare il vassoio del Varoma con carta forno, versarvi il composto, coprire con carta stagnola e il coperchio. Versare nel boccale l'acqua, la fetta di limone e un pizzico di sale, posizionare il Varoma e cuocere: 40 min. temp. Varoma vel. 1. Togliere la frittata, lasciarla raffreddare e tagliarla a quadrettini. Servire come antipasto.

Passatelli di Imola in salsa di formaggio

Ingredienti:
3 uova
200 g di parmigiano grattugiato
100 g di pane secco grattugiato
1 limone non trattato
Noce moscata
1000 g di brodo (o acqua e dado Bimby)

Per il condimento:
100 g di formaggio di Fossa grattugiato
20 g di burro
20 g di burro tartufato
50 g di crema di latte
Sale e pepe q.b.

Preparare i passatelli: grattugiare il pane, il formaggio e la buccia di limone, aggiungere le uova e la noce moscata, impastare: 20 sec. vel. 6. Una volta ottenuto un composto omogeneo, mettere da parte. Portare a ebollizione il brodo, preparare con l'apposito utensile i passatelli (se ne siete sprovvisti, usate lo schiacciapatate coi fori larghi). Lasciateli cadere direttamente nel brodo, dopo averli tagliati della lunghezza desiderata. Appena tornati in superficie, scolateli con il mestolo forato e poneteli nel piatto di portata. Preparare il condimento: nel boccale pulito sciogliere i burri, aggiungere la crema di latte, aggiustare di sale e pepe, scaldare: 5 min. 100° vel. 1. Versare sui passatelli e aggiungere il formaggio di Fossa grattugiato. Servire caldi.

Tagliatelle verdi alla ricotta

Ingredienti:
200 g di semola di grano duro
100 g di farina tipo 0
100 g di foglie di prezzemolo e basilico
100 g di vino bianco secco
Acqua q. b.
1 foglia di alloro

Per il condimento:
250 g di verdure miste: scarola, radicchio rosso, cicoria
50 g di olio extravergine di oliva
100 g di ricotta di pecora
2 cucchiai di latte
30 g di pecorino grattugiato
30 g di parmigiano
1 carota
1 spicchio d'aglio
1 cipollotto
1 mazzolino di prezzemolo
1 rametto di rosmarino
1 foglia di alloro
1 rametto di timo
Sale e pepe q.b.

Aromatizzare l'olio con il timo, il rosmarino, l'alloro e l'aglio: 5 min. temp. Varoma vel. Soft, lasciare riposare per tutta la notte. Preparare la pasta: tritare le erbe: 6 sec. vel. 7. Aggiungere le farine, il vino e al bisogno un poco di acqua, impastare: 2 min. vel. Spiga. Porla coperta a riposare in frigorifero per 15 minuti circa. Preparare il sugo: mondare e lavare bene le verdure, tenendo a parte le insalate. Tritare la carota, il cipollotto e il prezzemolo, aggiungere 20 g di olio aromatizzato, rosolare: 3 min. 100° vel. 1. Tagliare a listarelle sottili le insalate, unirle al sugo, aggiustare di sale e pepe, cuocere: 15 min. 100° Antiorario vel. 1. Togliere e mettere da parte in caldo. Cuocere le tagliatelle in un litro e mezzo di acqua bollente salata per 2 minuti, scolarle e versarle in una zuppiera, aggiungere il sugo preparato. Nel boccale frullare la ricotta stemperandola con due cucchiai di latte: 10 sec. vel. 5. Versarla sulle tagliatelle, aggiungere l'olio aromatizzato e i formaggi, mescolare e servire calde.

Agnello alle olive

Ingredienti:
800 g di agnello
30 g di aceto di vino rosso
100 g di vino bianco secco
100 g di olive nere snocciolate pugliesi
80 g di olio extravergine di oliva
30 g di farina bianca
2 spicchietti d'aglio
2 scalogni
1 peperoncino
2 rametti di rosmarino
1 limone (solo il succo)
50 g di acqua al bisogno
Sale e pepe q.b.

Tagliare la carne di agnello a pezzi, lavarla bene in acqua e succo di limone. Preparare in una ciotola l'aceto, il vino, uno scalogno a fette e un rametto di rosmarino, sale e pepe. Lasciare in fusione per alcune ore (meglio se tutta la notte). Tritare lo scalogno, l'aglio e il rosmarino: 7 sec. vel. 7, aggiungere l'olio e i pezzi di carne tolti dalla marinata e infarinati, rosolare: 10 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft, aggiustare di sale e pepe, la marinata e un pezzetto di peperoncino, cuocere: 30 min. 100° Antiorario vel. Soft. Aggiungere le olive, il succo del limone rimasto, continuare la cottura: 10 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft. Servire caldo con verdure di stagione.

Torta di fragole

Torta di fragole

Ingredienti:
1 dose di pasta sfoglia
500 g di fragole
1 dose di zabaione
40 g di zucchero di canna
1 limone
250 g di panna fresca di giornata

Preparare la pasta sfoglia come da ricettario base. Con il mattarello stenderla dello spessore di circa 3 cm e adagiarla su di una teglia rettangolare ricoperta con carta forno. Cuocere in forno caldo a 200° per circa 20 minuti, finché risulta bella dorata. Mettere poi a raffreddare. Preparare le fragole: lavarle bene e metterle in fusione con il succo di limone e lo zucchero di canna. Preparare la dose di zabaione, come da libro base sostituendo il marsala con dello spumante. Assemblare il dolce poco tempo prima di servire: versare lo zabaione sulla base di sfoglia, sopra allo zabaione le fragole senza sugo. Montare la panna come da ricettario base. Decorare il dolce con giochetti di panna montata.

OCCASIONI SPECIALI

MENU DI SAN VALENTINO

MENU DI CARNEVALE

MENU DI COMPLEANNO

MENU DI MAMMA E PAPA'

COSA SERVE

Dall'ortolano: arance, limoni, patate, barbabietola, cipollotti, basilico, prezzemolo, aneto, maggiorana, menta, erba cipollina, rosmarino.

Al supermercato: gorgonzola, latte, ricotta, cioccolato fondente, cacao amaro, panna fresca, miele, uova, zucchero, burro.

In dispensa: riso, glucosio, olio, miele, olio di arachidi, aceto, sale e pepe, fecola di patate, parmigiano, lievito per dolci.

Dal pescivendolo: filetti di branzino, ostriche, sogliole, gamberi.

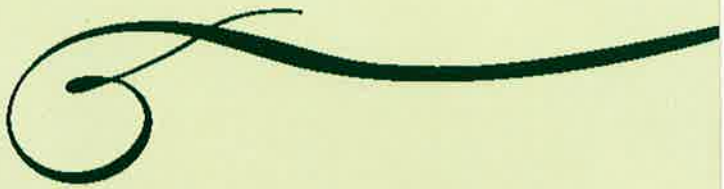
Dal fioraio: un mazzolino di violette non trattate.

GALATEO

Bicchieri

Fin dai banchetti rinascimentali i bicchieri sulla tavola occupano un posto preciso: leggermente a destra, rispetto al centro del piatto.
Indispensabili almeno due bicchieri: per l'acqua (più grande) e per il vino, disposti con questo ordine partendo da sinistra. E in questa posizione dovrebbero rimanere anche quando viene versata la bevanda. Ovvero: non si dovrebbero alzare per agevolare il servizio.
Come limite massimo, in tavola possono trovar posto quattro bicchieri. Partendo da sinistra: per l'acqua (grande), per il vino rosso (medio), per il vino bianco (medio); dietro questo gruppo, il bicchiere per il vino da dessert o per lo spumante.
I bicchieri per il vino non andrebbero mai riempiti, ma serviti poco oltre la metà e non oltre i due terzi, in dipendenza anche del tipo di vino.

MENU DI SAN VALENTINO



Insalata di ostriche e branzino

Gnocchetti di ricotta e barbabietola

Risotto alle violette

Filetti di sogliola e gamberi

Tortino di cioccolato con il cuore in salsa d'arancia

- SPUMANTE METODO CLASSICO

- BAROLO CHINATO

Tortino di cioccolato con il cuore in salsa d'arancia

Insalata di ostriche e branzino

Ingredienti:
2 filetti di branzino (300 g)
12 ostriche
1 limone
1 mazzolino di aneto e prezzemolo
50 g di olio di arachidi
10 g di aceto di mele
1 cucchiaino di miele di arancia
Sale e pepe

Avvolgere i filetti di branzino in carta stagnola e metterli nel comparto più freddo del frigorifero per un giorno. Togliere i filetti, poi tagliarli a fettine sottili. Preparare la marinata: tritare il prezzemolo e l'aneto: 5 sec. vel. 7. Aggiungere olio, succo di limone, miele, aceto, sale e pepe; frullare: 10 sec. vel. 5. Versare sui filetti di pesce e marinare per circa un'ora. Aprire le ostriche con l'apposito coltellino, sistemarle sui filetti di branzino versando sopra il liquido dell'ostrica e una spruzzata di limone. Servire con crostini di pane caldo e un bicchiere di spumante brut.

Gnocchetti di ricotta e barbabietola

Ingredienti:
150 g di barbabietola rossa cotta al forno
100 g di ricotta
30 g di mollica di pane
100 g di farina bianca
100 g di parmigiano reggiano grattugiato
200 g di patate cotte, calde
Sale e pepe q. b.

Per la salsa:
300 g di latte
50 g di gorgonzola
20 g di farina
20 g di burro
Sale e pepe q. b.

Per condire:
10 g di burro
30 g di parmigiano reggiano grattugiato

Togliere alle barbabietole cotte due fettine per la guarnizione. Grattugiare il pane: 10 sec. vel. 7. Mettere da parte. Frullare le barbabietole: 10 sec. vel. 7, aggiungere le patate lessate calde e frullare a purè il tutto. Unire la ricotta, il pane grattugiato e il parmigiano, mescolare per ottenere un composto omogeneo: 20 sec vel. 3 – 4, aggiustare di sale e pepe. Versare il composto su un tagliere e preparare gli gnocchetti della forma desiderata (se l'impasto vi risultasse morbido, si possono preparare gli gnocchetti aiutandosi con un cucchiaio e versandoli direttamente nella pentola d'acqua bollente). Cuocere in acqua bollente salata, quando vengono a galla, toglierli con un mestolo forato e porli in una pirofila. Preparare la salsa: nel boccale farina burro e latte, cuocere: 6 min. 90° vel. 4, unire il gorgonzola e farlo sciogliere: 2 min. 90° vel. 4, aggiustare la salsa di sale e pepe. Distribuire la salsa sui piatti caldi, disporvi sopra gli gnocchetti, spolverizzarli a piacere con il parmigiano e napparli con burro fuso. Tagliare a striscioline le fette di barbabietola tenute da parte per guarnire e sistemarle nei piatti.

Risotto alle violette

Ingredienti per 2 persone:
180 g di riso Carnaroli
20 g di burro
30 g di olio
1 scalogno
50 g di vino bianco secco
40 g di parmigiano grattugiato
2 rametti di origano
2 rametti di maggiorana
1 rametto di rosmarino
1 mazzolino prezzemolo
2 rametti di menta
1 mazzolino di violette
1 mazzolino di basilico
550 g di acqua e dado Bimby

Tritare le erbe aromatiche, tenendo da parte il mazzolino di basilico: 5 sec. vel.7. Toglierne la metà e unirla al burro. Mettere da parte. Unire lo scalogno: 5 sec. vel. 7, versare l'olio e rosolare: 3 min. 100° vel 1. Tostare il riso: 2 min. 100° Antiorario vel. 1. Sfumare con il vino per 1 minuto. Aggiungere l'acqua bollente e il dado, cuocere: 14 min. 100° Antiorario vel. 1. Unire al risotto il burro mantecato con le erbe, il parmigiano. Il risotto deve rimanere morbido e non scotto. Versare nel piatto di portata e al centro sistemare il mazzolino di violette ben lavato, tutt'intorno le foglie di basilico lavate e asciugate.

Filetti di sogliola e gamberi

Ingredienti:
2 sogliole freschissime
8 code di gamberi
1 arancia non trattata
1 limone
1 cipollotto fresco
50 g di olio extravergine di oliva
3 patate
1000 g di acqua
1 rametto di timo
300 g di succo d'arancia
Sale e pepe

Sfilettare le sogliole e mettere da parte i filetti. Sgusciare i gamberi, mettere un gambero al centro di ogni filetto di sogliola lasciando uscire la coda del gambero. Arrotolare su se stesso il filetto. Sistemare gli involtini nel recipiente del Varoma. Versare l'acqua, un pizzico di sale e una fetta di limone, posizionare il Varoma e cuocere: 15 min. Varoma vel. 1. Togliere e mettere da parte. Sbucciare le patate, tagliarle a bastoncini medi, lasciarli in acqua fredda per 10 minuti. Tagliare la buccia all'arancia, sottilmente, avendo cura di non tagliare la parte bianca, tagliare poi a filetti, fare bollire in acqua le scorzette per ben 2 volte e mettere da parte. Versare il succo di arance nel boccale, aggiungere un rametto di timo, qualche granello di pepe e un pizzico di sale. Aggiungere i bastoncini di patate e cuocere: 15 min. 100° Antiorario vel. Soft. A fine cottura togliere le patate e metterle da parte in caldo. Nel boccale pulito tritare il cipollotto: 5 sec. vel. 7, versare l'olio, un pizzico di sale, cuocere: 4 min. 100° vel. 2. Servire gli involtini caldi su un piatto caldo con intorno le patate, irrorare gli involtini con la citronette calda al cipollotto.

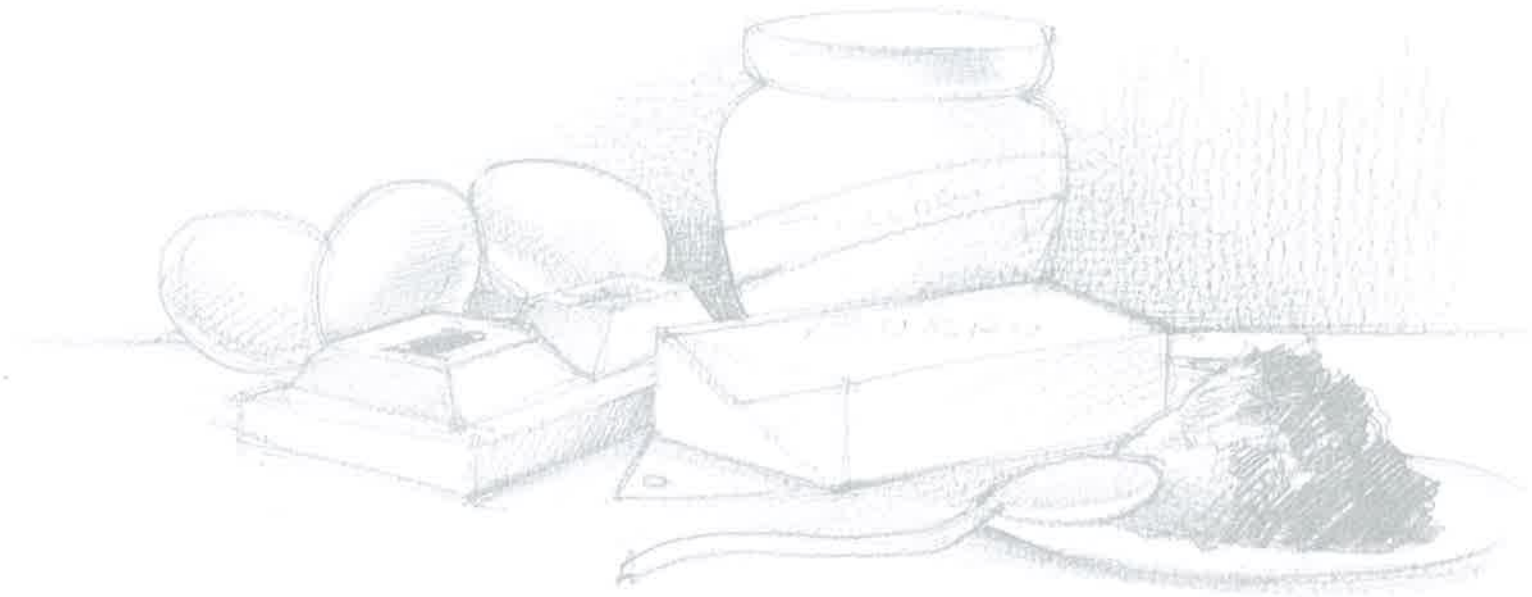
Tortino di cioccolato con il cuore in salsa d'arancia

Ingredienti per il tortino:
150 g di uova intere
125 g di zucchero
120 g di burro
150 g di cioccolato amaro fondente
75 g di farina "00"
25 g di fecola di patate

Per il cuore:
100 g di cioccolato fondente
30 g di panna
20 g di cacao amaro
30 g di glucosio o acqua e zucchero

Per la salsa:
250 g di succo d'arancia
50 g di miele

Tritare il cioccolato: 5 sec. vel. 8, unire il burro e lo zucchero; cuocere: 10 min. 60° vel. 3. Lasciare raffreddare il composto, poi incorporare le uova, la farina e la fecola, amalgamare: 1 min. vel. 3. Imburrare degli stampini rotondi versare il composto fino a metà e tenere da parte il resto. Preparare il cuore: nel boccale pulito, tritare il cioccolato: 5 sec. vel. 8, unire la panna, cuocere: 10 min. 60° vel. 3, aggiungere il glucosio e il cacao, mescolare: 30 sec. vel. 4. Riempire con questo composto un sac à poche, aggiungerlo negli stampini, poi completare con il composto tenuto da parte. Raffreddare velocemente passando in freezer gli stampini per circa 10 min. Nel frattempo portare il forno a 180° e cuocere i tortini tolti dal freezer per 20 minuti circa. Nel boccale pulito preparare la salsa all'arancia: versare il succo d'arancia e il miele, cuocere: 20 minuti 90° vel. 2, deve ridursi di un quarto. Versare nei piatti un poco di salsa, sfornare il tortino, mettendolo al centro del piatto, a piacere si può fare uno spiedino di frutta esotica, tipo mango, papaia e fragole da infilare nel cuore del tortino.



COSA SERVE

Dall'ortolano: lenticchie, carota, cumino, scalogno, timo, rosmarino, erba cipollina, peperoni, broccoletti, limoni, mele, pere, cannella.

Al supermercato: baguette, caprino, robiola, vanillina, strutto, lievito, anice.

Dal macellaio: salsicce.

In dispensa: olio, sale, pepe, cipolla, aceto balsamico, latte, uova, farina, noce moscata, parmigiano, burro, marsala, zucchero a velo, vino bianco secco.

GALATEO

Feste

Dovendo organizzare una festa in casa e prevedendone il disturbo che potrebbe procurare ai vicini, il galateo sostiene sia consigliabile anticipare i ringraziamenti a questi ultimi per la comprensione che vorranno dimostrare.

MENU DI CARNEVALE

- BONARDA

- FRANCIACORTA ROSE'

- RECIOTO DI SOAVE PASSITO

Insalata di lenticchie con toast al formaggio

Rondelle di crêpes ai formaggi

Torta salata

Arlecchinata di chiacchere castagnole e frittelle

Castagnole

Frittelle di mele e pere

Rondelle di crêpes ai formaggi

Insalata di lenticchie con toast al formaggio

Ingredienti per l'insalata di lenticchie:
1200 g di acqua
200 g di lenticchie verdi piccole
1 cipolla
1 carota a rondelle
1 cucchiaio di cumino
Sale q.b.

Per la vinagrette:
40 g di olio extravergine di oliva
2 cucchiai di aceto balsamico
1 scalogno

Per i toast:
8 fette di pane tipo baguette
4 formaggi caprini
2 rametti di timo
1 rametto di rosmarino

Versare l'acqua nel boccale, la cipolla, le rondelle di carota e le lenticchie, portare a bollore: 12 min. 100° Antiorario vel. Soft. Aggiungere il cumino e il sale, continuare la cottura: 30 – 40 min. 100° Antiorario vel. Soft. A cottura ultimata versare nello scola pasta e lasciare sgocciolare, poi disporre in un largo piatto da portata. Nel boccale pulito e asciutto tritare il rosmarino e il timo: 5 sec. vel 7. Mettere da parte il trito. Tostare le fette di pane, spalmarle con il formaggio caprino, dividendolo per il numero delle fette, spolverizzare con il trito di rosmarino e timo, poi passare le fette così spalmate sotto il grill a 200° per pochi minuti. Preparare la vinagrette: tritare lo scalogno: 6 sec. vel. 7, raccogliere bene il trito con la spatola, versare l'olio e l'aceto balsamico, frullare: 20 sec. vel. 5. Versare la vinagrette sulle lenticchie, mescolare, togliere dal forno le fette di pane, sistemarle sul piatto delle lenticchie e servire.

Rondelle di crêpes ai formaggi

Ingredienti per le crêpes:
500 g di latte intero
4 uova intere
150 g di farina 00
Noce moscata
Sale q.b.

Per il ripieno:
300 g di formaggio morbido tipo robiola
1 mazzolino di erba cipollina
1 falda di peperone rosso

Preparare le crêpes: frullare, latte, farina e uova: 1 min. vel. 5, aggiustare di sale e aggiungere una grattugiata di noce moscata. Fare riposare la pastella per circa 15 minuti in frigorifero. Cuocere le crêpes versando un cucchiaio del composto in un padellino antiaderente, appena velato di burro, fino alla fine del composto. Nel boccale tritare l'erba cipollina: 8 sec. vel. 7, unire un terzo del formaggio, amalgamare: 10 sec. vel. 4. Mettere da parte in una terrina. Tritare il peperone: 5 sec. vel. 7, unire un altro terzo di formaggio e amalgamare: 10 sec. vel. 4, mettere da parte. Suddividere le crêpes: una parte al formaggio naturale, una all'erba cipollina e una al peperone. Arrotolare bene poi passarle in frigorifero avvolte in carta trasparente per alimenti. Possono rimanere anche un giorno per l'altro. Successivamente tagliarle a rondelle, porle in una pirofila e passarle in forno caldo a 180° per 10 minuti circa. Servire tiepide.

Torta alle cime di rapa

Ingredienti
Per la pasta:
600 g di pasta da pane vedi libro base

Per il ripieno:
1000 g di cime di rapa
600 g di acqua
300 g di salsiccia ai semi di finocchio
40 g di olio extra vergine di oliva
1 spicchio d'aglio
1 peperoncino
Sale q. b.

Mondare le cime di rapa, lavarle bene e sistemarle nel recipiente del Varoma. Versare l'acqua nel boccale con un pizzico di sale, posizionare il Varoma e cuocere: 15 min. temp. Varoma vel. 1, togliere le cime di rapa scottate togliendole l'acqua in eccesso. Nel boccale pulito, senza olio, rosolare la salsiccia senza la pellicina di copertura: 8 min. 100° Antiorario vel. 1. Togliere e mettere da parte. Versare nel boccale 30 g di olio, lo spicchio d'aglio e il peperoncino, soffriggere: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere le cime di rapa e tritarle: 5 sec. vel. 5, insaporire: 3 min. 100° Antiorario vel. 1 aggiustare di sale e unire la salsiccia messa da parte, continuare la cottura per altri 5 min. temp. Varoma Antiorario vel. 1. Togliere e lasciare raffreddare il composto di verdura e salsiccia. Con la pasta da pane già lievitata, dividerla in due parti tenendo una parte leggermente più grossa, preparare uno stampo imburrato e infarinato. Foderare lo stampo con la parte di pasta più grossa tirata sottilmente, e lasciando che la pasta fuoriesca dai bordi dello stampo. Versare il ripieno livellare bene e ricoprire con l'altra parte della pasta tirata sempre sottile, bucherellare la torta con i rebbi di una forchetta, spennellare bene con l'olio rimasto e cuocere la torta in forno preriscaldato a 180° per circa 30 minuti.

Arlecchinata di chiacchere, castagnole e frittelle

Ingredienti per le chiacchere:
600 g di farina
1 uovo + 3 tuorli
50 g di burro morbido o strutto
90 g zucchero
1 bustina di vanillina
150 g di marsala secco (o vino bianco)
600 g di strutto per friggere
100 g di zucchero a velo (vedi libro base)

Versare nel boccale la farina, il burro, lo zucchero, vanillina, i tuorli, il marsala, impastare: 1 min. vel. Spiga. Coprire l'impasto e farlo riposare per circa 30 minuti. Tirare una sfoglia con uno spessore di circa 3 mm, tagliare delle strisce di 10 x 8 all'interno, fare 2 taglietti per poterli annodare. Sciogliere lo strutto a fuoco vivace, friggere le chiacchere quando lo strutto è bollente, scolarle con un mestolo forato e cospargerle con zucchero a velo. A piacere spolverizzare con cannella in polvere.

Castagnole

Ingredienti:
400 g di farina
2 uova
80 g di zucchero
30 g di olio
30 g di anice
1 limone (solo la buccia)
1 bustina di lievito per dolci
Un pizzico di sale
Olio per friggere
Strutto per friggere
Zucchero a velo

Tritare la buccia di limone: 5 sec. vel. 8. Aggiungere gli altri ingredienti e impastare: 2 min. vel. Spiga. Lasciare riposare l'impasto per 30 minuti coperto. Ricavare dall'impasto tante palline e friggerle con strutto e olio a piacere. Scolarle e cospargerle con zucchero a velo.

Frittelle di mele e pere

Ingredienti:
Per la pastella:
Buccia di un limone
180 g di farina bianca 00
1 bustina di vanillina
2 uova
30 g di olio
30 g di zucchero
200 g di vino bianco secco
1 pizzico di sale

Per il ripieno:
1 limone
1000 g fra mele e pere
Zucchero a velo
Olio per friggere

Preparare la pastella: tritare la buccia del limone: 5 sec. vel. 8, aggiungere la farina, lo zucchero, l'olio, la vanillina, un pizzico di sale, il vino e i tuorli d'uovo, mettendo da parte gli albumi: 30 sec. vel. 6. Versare la pastella in una terrina, farla riposare per 30 minuti circa. Sbucciare la frutta, tagliarla a fette, irrorarla con il succo di limone. Nel boccale pulito montare gli albumi a neve ferma, vedi libro base a pag. 6 e incorporare delicatamente alla pastella. Immergere la frutta poco alla volta e mescolare delicatamente finché non si sia avvolta. Friggere in abbondante olio.Scolare e cospargere di zucchero a velo.

Arlecchinata di chiacchiere, castagnole e frittelle

COSA SERVE

Dall'ortolano: mele, pere, limoni, broccoletti, carote, peperone rosso, cipolla, timo, rosmarino, erba cipollina.

Al supermercato: lenticchie, caprini, pane, latte, uova, formaggio robiola, farina di mais, farina bianca, parmigiano, strutto, vino bianco secco.

Dal macellaio: salsiccia al finochietto.

In dispensa: cumino, olio, aceto balsamico, marsala secco, zucchero, anice, cannella in polvere, burro.

GALATEO

Brindisi

Già gli antichi Greci non consideravano elegante astenersi da un brindisi in onore di qualcuno. Oggi possiamo dire che gli astemi dovrebbero limitarsi a sfiorare il bicchiere con le labbra.
Non stava bene inoltre che i bicchieri si toccassero. In ogni caso gli ospiti si adeguavano ai "segnali" impartiti dall'anfitrione.

MENU DI COMPLEANNO

- NEBBIOLO D'ALBA

- EST EST EST

- FREISA D'ASTI

Aperitivo alla pera

Crêpes di cipolle all'aceto balsamico

Coniglio ai carciofi

Involtini di vitello alle erbe

Torta di ricotta

Coniglio ai carciofi

Aperitivo alla pera

Ingredienti:
250 g di succo di pera
1 bicchierino di Rhum
1 bicchierino di Brandy
1/2 bitter campari
8 cubetti di ghiaccio

Tritare i cubetti di ghiaccio: 10 sec. vel. 7. Aggiungere tutti gli ingredienti e frullare: 1 min. vel. 5. Versare in coppe e servire subito ben freddo.

Crêpes di cipolle all'aceto balsamico

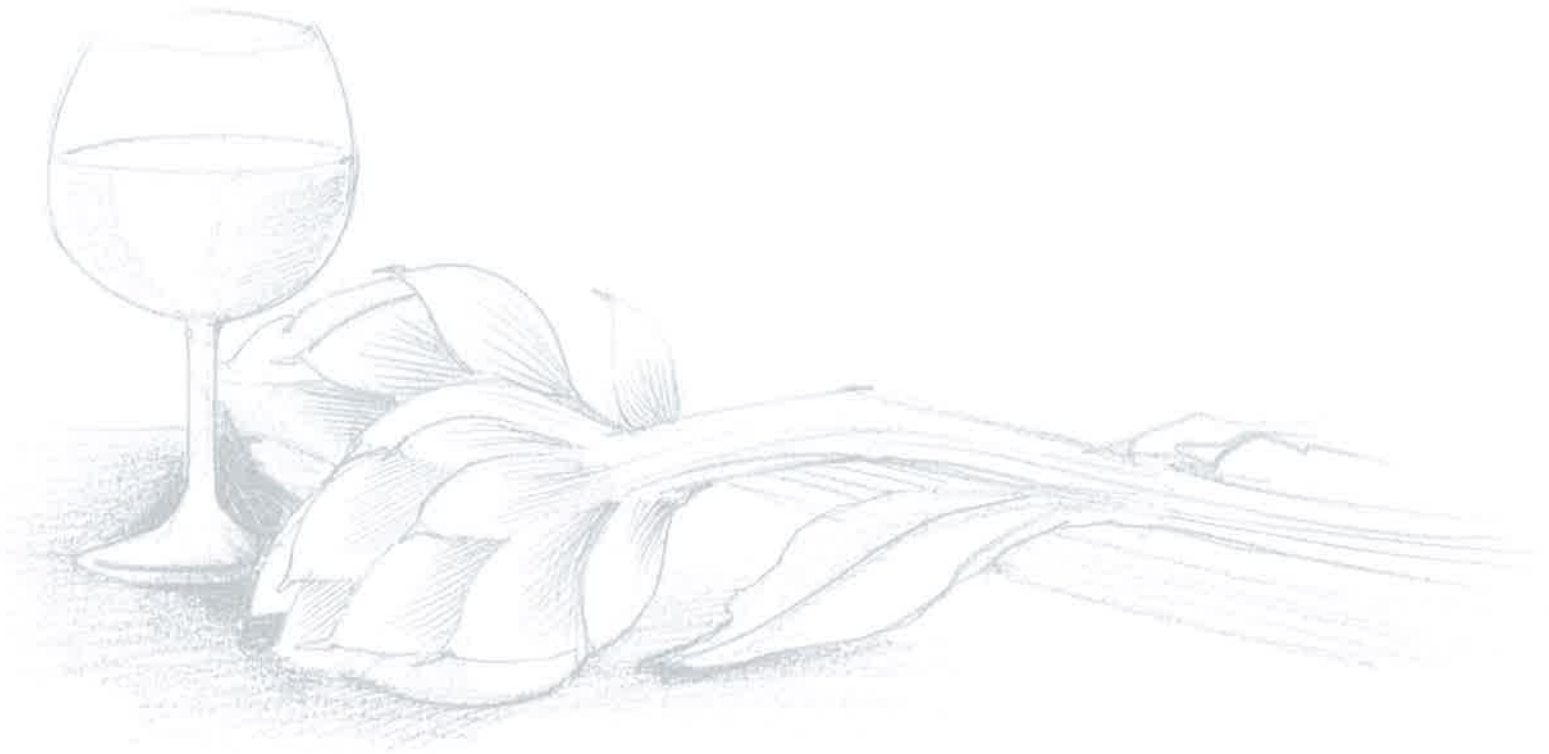
Ingredienti:
1 dose di crêpes (vedi libro base)
300 g di cipolle
500 g di latte
3 mele renette
60 g di burro morbido
100 g di parmigiano reggiano
30 g di aceto balsamico
Sale e pepe

Mondare, lavare e tagliare a fette le cipolle. Metterle a bagno in una ciotola di ceramica con il latte per due ore. Preparare le crêpes da ricettario base e cuocerle nell'apposito padellino. Colare le cipolle dal latte, metterle nel boccale con 40 g di burro, due mele renette sbucciate e tagliate a fette, un pizzico di sale, cuocere: 20 min. 100° Antiorario vel. 1. A cottura ultimata frullare leggermente il composto: 10 sec. vel. 5. Stendere le crêpes preparate, cospargere di parmigiano, una parte del composto di mele e cipolla. Piegare a portafoglio, sistemarle in una pirofila imburrata, spolverizzarle di parmigiano e passarle in forno a 180° per 10 minuti. Tagliare a fettine sottili l'altra mela renetta, metterla in una padella antiaderente, irrorare con l'aceto balsamico facendola dorare a fuoco vivo per alcuni minuti. Togliere dal forno le crêpes, adagiarle due a due nei piatti. Versare sulle crêpes le fettine di mele e il balsamico addensato, servire calde.

Coniglio ai carciofi

Ingredienti per il coniglio:
800 g di coniglio a pezzi piccoli
200 g di vino bianco secco
100 g di acqua
30 g di pancetta
80 g di olio extravergine di oliva
2 spicchi d'aglio
2 rametti di rosmarino
4 grossi carciofi o una busta surgelata da 450 g
1 limone
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
Sale e pepe q.b.

Lavare il coniglio e metterlo a bagno in una vaschetta contenente acqua, aceto, sale e il succo di limone, lasciarlo a bagno per circa 30 minuti, poi togliere e asciugare i pezzi. Eliminare le foglie esterne dei carciofi, andando verso il cuore, tagliarli a spicchi, lavarli in acqua e succo di limone. Cuocere i carciofi tenendone da parte due spicchi, con 40 g di olio extravergine di oliva, uno spicchio d'aglio, 100 g di vino bianco secco, l'acqua, sale e pepe, cuocere: 15 min. 100° Antiorario vel. Soft. A cottura ultimata togliere i carciofi e il sugo tenendoli da parte separati. Tritare la pancetta, il rosmarino e l'aglio rimanente: 5 sec. vel.7, aggiungere l'altra metà dell'olio, gli spicchi di carciofo tenuti da parte e il coniglio, rosolare: 10 min. Varoma Antiorario vel. Soft. Girare i pezzi di carne, poi sfumare con il vino bianco rimanente per 2 minuti. Aggiungere il fondo di cottura dei carciofi, tenuto da parte, aggiustare di sale e pepe, cuocere: 30 min. 100° Antiorario vel. 1. Servire il coniglio a pezzi, contornato dai carciofi, spolverizzare con il prezzemolo tritato, passare in forno preriscaldato per 10 minuti a 200°.



Involtini di vitello alle erbe

Ingredienti:
8 fettine di fesa di vitello (800 g)
1 limone non trattato
80 g di zucchine
20 g di olive verdi snocciolate
70 g di mollica di pane
70 g di latte intero
1 spicchio d'aglio
1 carota
1 uovo
30 g di parmigiano
1 mazzolino di basilico
1 mazzolino di prezzemolo
100 g di vino bianco secco
1 scalogno
1 gambo di sedano
40 g di olio extravergine di oliva
Sale e pepe q.b.

Mettere a bagno la mollica di pane con il latte, mondare e lavare le verdure. Tritare la carota e le zucchine: 5 sec. vel. 7. Togliere e mettere da parte. Tritare il basilico, il prezzemolo, metà buccia di limone, lo spicchio d'aglio e le olive: 7 sec. vel. 7. Unire a questo trito il parmigiano, il pane ammollato nel latte e ben strizzato, l'uovo, sale e pepe, amalgamare: 20 sec. vel. 3 – 4. Preparare le fettine di carne, aperte e leggermente battute con il batticarne. Distribuire su ogni fettina un poco di composto e un po' di trito di zucchine e carote. Arrotolare la carne avendo cura di chiudere bene i lati, fermare l'involtino con uno stecchino. Ungerli con olio, sale e pepe. Nel boccale tritare il gambo di sedano e lo scalogno: 7 sec. vel. 1. Sistemare nel boccale gli involtini, stufarli: 5 min. 100° Antiorario vel. Soft. Sfumare con il vino per 2 minuti, e continuare la cottura per altri 20 min. 100° Antiorario vel. Soft, al bisogno unire del brodo. A cottura ultimata, versare su di un piatto da portata e servire con purè e verdure miste.

Consiglio: tenere il misurino pieno di acqua e dado Bimby, da aggiungere alla preparazione in caso di bisogno.

Torta di ricotta

Ingredienti per la pasta:
350 g di farina
150 g di zucchero
100 g di burro
2 uova
1 bustina di lievito per dolci

Per il ripieno:
600 g di ricotta di pecora
140 g di zucchero
100 g di liquore Sassolino (Anice)
200 g di lamponi
1 limone

In una terrina macerare i lamponi con i 40 g di zucchero e il succo di limone per circa 2 ore. Preparare la pasta: versare tutti gli ingredienti nel boccale, impastare: 30 sec. vel. 6. Togliere l'impasto e dividerlo in due parti. Imburrare una tortiera di 24 cm di diametro, infarinarla leggermente, poi stendere metà della pasta avendo cura di tenere i bordi alti. Nel boccale frullare la ricotta con lo zucchero rimasto e il liquore, unire i lamponi scolati dal succo, amalgamare: 20 sec. vel. 2. Versare il composto nello stampo, sulla pasta. Chiudere la torta: inserire la parte di pasta tenuta da parte, a pezzi nello schiaccia patate, decorando la base con la caduta della pasta a forma di passatelli coprendo tutto il ripieno. Cuocere in forno caldo a 180° per circa 30 minuti.

COSA SERVE

Dall'ortolano: melanzane, pomodori rossi ramati, zucchine, carciofi, patate, pomodori ciliegino, aglio, basilico, timo, prezzemolo, arance, limoni, mele renette, fragole.

Al supermercato: mozzarella di bufala, acciughe, uova, latte, biscotti secchi, pecorino.

Dal macellaio: vitello.

In dispensa: capperi, riso, olio, farina, bianca, maizena, parmigiano, paprica piccante, brandy, burro.

Dal pescivendolo: filetti di scorfano, di persico, gamberoni freschi, gamberetti.

GALATEO

Ridere

Già ai tempi dell'antica Roma si raccomandava che a tavola occorresse discrezione nella risata, onde non cadere nel cattivo gusto con suoni troppo invadenti.
Il grande poeta latino Catullo sentenziava: «Nulla è più sciocco di un ridere da sciocchi».

MENU DI MAMMA E PAPÀ

- BAROLO

- COLLIO TOCAI FRIULANO

- PASSITO DI PANTELLERIA

Melanzane ripiene di riso

Tortelli di pesce

Carciofi o mammole ripiene

Vitello alla paprica

Coppetta a sorpresa

Tortelli di pesce

Melanzane ripiene di riso

Ingredienti:
3 melanzane grosse ovali
150 g di mozzarella di bufala
600 g di acqua (per il Varoma)
30 g di parmigiano grattugiato
1 mazzolino di basilico
1 spicchio di aglio
1 cucchiaio di capperi
4 filetti di acciuga sott'olio
1/2 limone
3 pomodori rossi ramati
150 g di riso
400 g di acqua (per la cottura del riso)
Un cucchiaio di dado Bimby
50 g di olio extravergine di oliva
Sale e pepe q.b.

Tritare la mozzarella: 5 sec. vel. 5. Mettere da parte.
Mondare le melanzane e tagliarle a metà in senso orizzontale, togliere la polpa della melanzana lasciandone il guscio, sistemarle così svuotate nel recipiente del Varoma. Versare l'acqua, un pizzico di sale e mezzo limone, posizionare il Varoma e cuocere: 20 min. Varoma vel. 1 (non devono essere troppo cotte), tagliare la polpa tolta a dadini e metterla a bagno in acqua e sale. A fine cottura, togliere il Varoma e lasciare raffreddare le melanzane. Nel boccale pulito, versare 40 g di olio, insaporire con lo spicchio d'aglio e le acciughe: 3 min. 100° vel.1, aggiungere la dadolata di melanzane, aggiustare di sale e pepe, cuocere: 5 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft, unire il riso e tostarlo: 2 min. 100° Antiorario vel.1. Versare 400 g di acqua bollente e un cucchiaino di dado Bimby, controllare di sale e cuocere: 12 min. 100° Antiorario vel. 1. A fine cottura lasciare raffreddare il riso, poi unire i pomodori tagliati a dadini e la mozzarella, il parmigiano, i capperi, le foglie del basilico spezzettate con le forbici, l'olio rimasto, sale e pepe. Mescolare con un cucchiaio, poi farcire le melanzane con questo ripieno. Adagiarle su una pirofila oliata, passarle in forno a 200° per 10 - 15 minuti circa.

Tortelli di pesce

Ingredienti per la pasta:
300 g di farina tipo 0
3 uova
1 mazzolino di basilico
1 cucchiaio di olio

Per il ripieno:
150 g di patate
600 g di acqua
250 g di filetti di pesce misto (scorfano, persico)
50 g di vino bianco secco
1 uovo
2 rametti di timo
1 spicchio d'aglio
30 g di olio
Sale e pepe q.b.

Per il condimento:
1 scalogno
3 rametti di timo
40 g di burro
1 zucchina
5 pomodorini ciliegia
70 g di gamberi freschi
40 g di olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Preparare la sfoglia: tritare il basilico: 3 sec. vel. 5, aggiungere tutti gli altri ingredienti e impastare: 2 min. vel. Spiga. Coprire l'impasto e farlo riposare per 30 minuti. Sbucciare le patate, tagliarle a cubetti, lavarle e metterle nel recipiente del Varoma. Versare l'acqua, un pizzico di sale e posizionare il Varoma, cuocere: 20 min. temp. Varoma vel. 1. Togliere il Varoma e tenere da parte le patate. Preparare il pesce, pulito e lavato: nel boccale pulito, rosolare olio e aglio, i rametti di timo: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere i filetti di pesce tagliati a tocchetti, rosolare: 4 min. 100° Antiorario vel Soft. Sfumare con il vino, aggiustare di sale e pepe, cuocere: 10 min. 100° Antiorario vel. Soft. Eliminare dal sugo l'aglio, unire le patate, frullare: 20 sec. vel. 5. Aggiungere l'uovo, sale e pepe, amalgamare: 10 sec. vel. 3. Versare il composto in una terrina. Tirare la pasta, possibilmente sottile, ricavarne delle strisce, distribuire su queste dei mucchietti piccoli di ripieno, ricoprire ripiegando la striscia in due su se stessa. Tagliare i tortelli con l'apposita rondella. Preparare il condimento: tritare lo scalogno: 5 sec. vel. 7, aggiungere l'olio, il timo e la zucchina tagliata a dadini, rosolare: 5 min. 100° Antiorario vel. 1. Tagliare a metà i pomodorini, privarli dei semi e unirli al sugo, cuocere: 5 min. 100° Antiorario vel. Soft. (se occorre unite un poco d'acqua o vino). Per ultimo unire i gamberetti sgusciati e lavati in acqua e sale, cuocere: 3 – 4 minuti 100° Antiorario vel. Soft. Aggiustare di sale e pepe. Cuocere i tortelli in acqua bollente salata, per 5 – 6 minuti, scolarli e condirli con sugo di gamberetti e il burro rosolato con il timo.

Carciofi o mammole ripieni

Ingredienti:
6 carciofi normali o mammole romane
60 g di olio extravergine di oliva
30 g di parmigiano
30 g di pecorino romano
1 spicchio d'aglio
100 g di gamberetti freschissimi
1/2 limone non trattato
1 mazzolino di prezzemolo
1 tuorlo d'uovo
1 spicchio d'aglio
1000 g di acqua
1 cucchiaio di farina bianca
Sale e pepe q.b.

Mondare i carciofi dalle foglie più dure, metterli a bagno in acqua e succo di un limone un cucchiaio di farina, per circa 10 minuti. Sgusciare i gamberetti e metterli da parte. Togliere ai carciofi il cuore (le foglie tenere) e capovolgerli per sgocciolarli bene. Tritare il prezzemolo e l'aglio con un pezzetto di buccia di limone e il cuore dei carciofi: 10 sec. vel. 7. Amalgamare il composto con il formaggio e un tuorlo d'uovo, aggiustare di sale e pepe: 10 sec. vel. 4. Con questo composto riempire i carciofi e sistemarli nel cestello. Versare nel boccale l'acqua, un pizzico di sale e una fetta di limone, inserire il cestello e cuocere: 30 min. temp. Varoma vel. 1. Aggiungere i gamberetti sui carciofi, una spolverata di prezzemolo e un filo d'olio extravergine d'oliva, cuocere: 3 min. temp. Varoma vel.1. Servire caldi.

Vitello alla paprica

Ingredienti:
700 g di polpa di vitello
40 g di olio extravergine di oliva
100 g di mele renette
30 g di farina bianca
1/2 cucchiaino di paprica piccante
50 g di latte
Acqua calda e dado Bimby (al bisogno)
50 g di Brandy
Sale q.b.

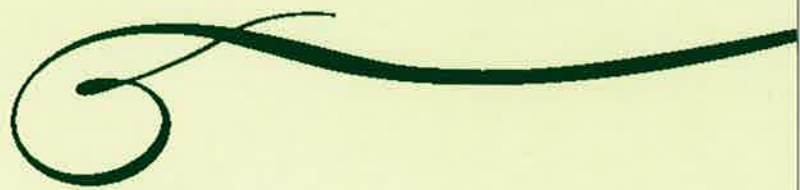
Tagliare a tocchetti la carne di vitello. Mescolare alla farina la paprica e un pizzico di sale e passarvi i tocchetti di carne. Versare l'olio e la carne nel boccale: 10 min. 100° Antiorario vel. Soft. Sbucciare la mela e tagliarla a tocchetti, unirla alla carne, aggiungere il Brandy e sfumare per 1 minuto, poi continuare la cottura aggiungendo il latte e al bisogno un poco di acqua calda e dado Bimby. Controllare di sale e pepe, continuare la cottura: 30 min. 100° Antiorario vel. Soft. Servire la carne di vitello con un contorno di patate al prezzemolo.

Coppette a sorpresa

Ingredienti:
800 g di fragole
500 g di latte
2 tuorli d'uovo
1 arancia succosa, non trattata
100 g di zucchero
30 g di maizena
40 g di burro morbido
60 g di biscotti secchi
1 bicchiere di Brandy

Lavare bene le fragole, togliere il picciolo verde, asciugarle e tagliarle a pezzi non troppo piccoli. In una ciotola versare il Brandy e 40 g di zucchero, amalgamare e lasciare insaporire il tutto. Tagliare a listarelle le bucce di un'arancia, farle bollire per 5 minuti in acqua, poi scolarle e tenerle da parte. Sbriciolare i biscotti: 5 sec. vel. 5. Mettere da parte. Inserire la farfalla nel boccale, montare i due tuorli con lo zucchero rimasto: 5 min. 37° vel. 3, aggiungere la maizena e il latte, togliere la farfalla e cuocere: 8 min. 90° vel. 4. Spremere il succo dell'arancia, unirlo alla crema nel boccale cuocere: 90° vel. 4 per 1 o 2 minuti. A fine cottura aggiungere le scorzette tenute da parte e il burro morbido, amalgamando: 5 sec. vel. 2. Togliere e lasciare nel boccale a intiepidire. Preparare sei coppette, suddividere per ogni coppetta le fragole, parte dei biscotti sbriciolati e coprire il tutto con la crema all'arancia. Lasciare raffreddare completamente, coprire con della pellicola trasparente e porre in frigorifero fino al momento di servire. Guarnire con una fragola ogni coppetta.

I MENU DELLA NATURA



MENU DI MONTAGNA

MENU DI CAMPAGNA

MENU DI MARE

COSA SERVE

Dall'ortolano: broccoli, patate, mele renette, porro, funghi porcini, scalogno, prezzemolo, costa di sedano, carote, alloro, peperoncino.

Al supermercato: farina di mais rustica o farina di castagne, farina bianca, fontina valdostana, uova, burro, panna liquida, ricotta fresca, formaggio di malga, groviera, speck, bacon, worcester souce, savoiardi, canditi.

Dal macellaio: costine di maiale.

In dispensa: olio d'oliva, latte, sale e pepe, parmigiano, passata di pomodoro, vino barbera, zucchero, uvetta sultanina, cannella in polvere, pane grattugiato, 2 tazzine di caffè.

GALATEO

Scarpetta

Raccogliere l'intingolo nel piatto con un pezzetto di pane, ovvero "fare scarpetta", si dice non sia ammesso nei pranzi formali.
La "scarpetta" può invece tollerarsi in occasioni casereccie e tra amici a condizione che avvenga con un piccolo boccone di pane infilzato nella forchetta.

MENU DI MONTAGNA

- BARBERA D'ASTI

- LUGANA

- LOAZZOLO

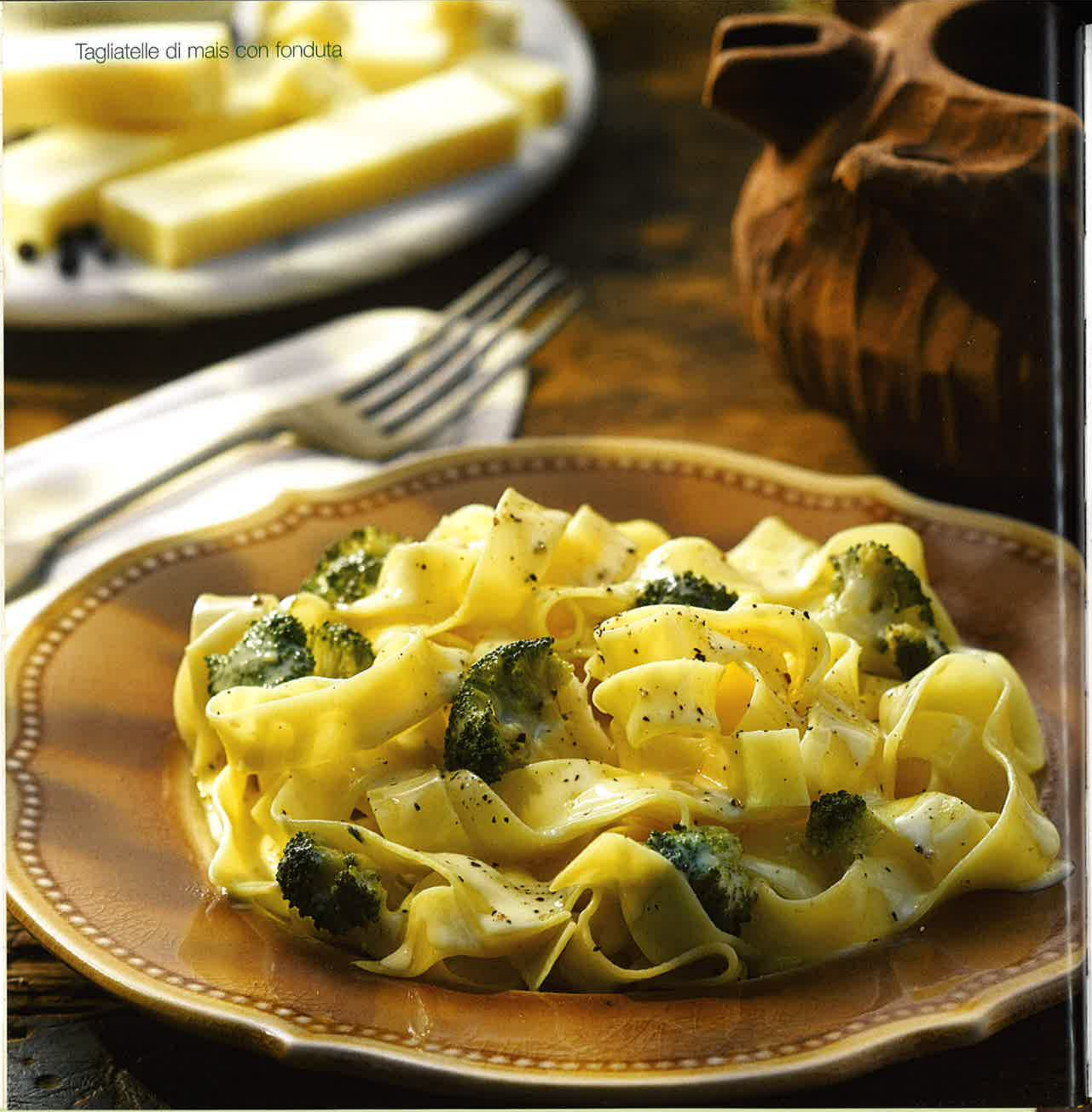
Torta di verdure e mele

Tagliatelle di mais con fonduta

Patate ripiene

Costine di maiale saporite

Budino di savoiardi in salsa di zabaione



Tagliatelle di mais con fonduta

Torta di verdure e mele

Ingredienti per la pasta:
100 g di burro a temperatura ambiente
100 g di ricotta fresca
200 g di farina bianca
1/2 cucchiaino di sale
1 stampo di 22 cm di diametro

Per spennellare:
1 tuorlo
1 cucchiaio di panna liquida

Per il ripieno:
20 g di burro
200 g di patate affettate
200 g di mele renette
200 g di porro
100 g di speck
200 g di formaggio di malga
600 g di acqua (per il Varoma)
Sale e pepe

Preparare la pasta la sera precedente (è possibile farla anche al momento, il risultato è migliore se preparata la sera prima). Nel boccale inserire farina, ricotta, burro e sale, impastare: 30 sec. vel. 5. Avvolgere la pasta ottenuta in un foglio di pellicola e farla riposare tutta la notte. Preparare la tortiera imburrata. Stendere la pasta in un rettangolo dello spessore di 5 mm, ripiegarla per tre volte e (come per la pasta sfoglia) farla riposare ancora per circa un'ora, poi stenderla di nuovo dividendo la pasta in 2/3 per la base e 1/3 per ricoprire. Preparare il ripieno: sbucciare le mele e tagliarle a fette un poco spesse. Mondare il porro e tagliarlo a rondelle. Le patate pelate e tagliate a fette, nel recipiente del Varoma. Versare l'acqua nel boccale, un pizzico di sale, posizionare il Varoma, cuocere: 15 min. temp. Varoma vel. 1. Togliere e mettere da parte. Nel boccale pulito soffriggere il burro con le rondelle di porro: 5 min. 100° Antiorario vel. Soft, aggiustare di sale e pepe. Rivestire la tortiera imburrata con 2/3 della sfoglia, lasciandola debordare. Disporvi sopra i vari ingredienti: uno strato di patate, uno di porro, lo spek tagliato a listarelle, il formaggio a fettine, le mele, fino a esaurimento degli ingredienti, insaporendo ogni strato con del pepe a piacere. Amalgamare la panna e il tuorlo e spennellare i bordi, chiudere con l'altra parte della sfoglia premendo bene per sigillarne i bordi. Spennellare la torta con il preparato rimasto, con i rebbi di una forchetta formare un disegno sulla pasta. Cuocere in forno a 180° per circa 30 minuti. Servire la torta salata con un purè di carote.

Tagliatelle di mais con fonduta
o
tagliatelle con farina di castagne

Ingredienti per la pasta:
150 g di farina di mais rustica
150 g di farina bianca 00
3 uova
Acqua (se serve) q. b.
1 cucchiaio di olio d'oliva

Ingredienti per la pasta con farina di castagna:
130 g di farina di castagne
270 g di farina bianca tipo 0
3 uova
10 g di olio

Per il condimento:
200 g di cimette di broccoli
1200 g di acqua
Sale pepe q.b.
Una dose di fonduta (vedi libro base)

Preparare la pasta, unire le due farine nel boccale, le uova, l'olio e al bisogno un poco d'acqua, impastare: 2 min. vel. Spiga. Coprire l'impasto e farlo riposare per 30 minuti. Per la pasta con la farina di mais rustica, si consiglia di tirarla con il mattarello. Se viene utilizzata la macchinetta si consiglia di frullare la farina di mais per 1 min. a vel 8-9. Per la farina di castagne si possono utilizzare le castagne secche macinandole per 2 min. a vel 8-9, poi unire la farina bianca, l'olio e le uova, impastare a vel. Spiga per 2 minuti. Per il condimento: mondare i broccoletti, utilizzando solo le cimette, lavarle bene e sistemarle nel boccale con l'acqua e un pizzico di sale, cuocere: 15 min. 100° Antiorario vel. Soft. Tirare la sfoglia e tagliare delle tagliatelle. Cuocere le tagliatelle nel boccale con le cime di broccolo per 3 minuti 100° Antiorario vel. Soft. A cottura ultimata scolare tagliatelle e cimette tenendole da parte in una padella. Nel boccale pulito preparare la fonduta come da ricettario base. Versare la fonduta sulle tagliatelle, saltare per un minuto in padella e servire con una spolverata di pepe. Con lo stesso condimento si possono condire a piacere le tagliatelle con la farina di mais o le tagliatelle con la farina di castagne.

Patate ripiene

Ingredienti:
4 patate (800 g)
300 g di funghi porcini
1 mazzolino di prezzemolo
1 scalogno
1 spicchio d'aglio
30 g di bacon
30 g di olio extravergine di oliva
30 g di parmigiano reggiano
20 g di groviera
20 g di olio d'oliva
600 g di acqua
Sale e pepe q.b.

Grattugiare i formaggi: 10 sec. vel. 8, metterli da parte. Tritare il prezzemolo: 5 sec. vel. 7, unirlo ai formaggi (non tritarli uniti). Lavare bene le patate, se siete sicuri del trattamento subito lasciate la buccia, altrimenti si consiglia di sbucciare le patate, sistemarle nel recipiente del Varoma, versare l'acqua con un pizzico di sale e cuocere: 30 min. temp. Varoma vel. 1. Togliere e mettere a raffreddare. Pulire bene i funghi e tagliarli a fette. Tritare lo scalogno e l'aglio: 5 sec. vel. 7, versare l'olio e i funghi, rosolare: 5 min. 100° Antiorario vel. Soft. Aggiustare di sale e pepe, continuare la cottura per altri 10 min. 100° Antiorario vel. Soft. Tagliare alle patate l'estremità in senso orizzontale, togliere un poco di polpa interna da unire ai funghi, aggiungere i formaggi, il prezzemolo e l'uovo, amalgamare il composto e aggiustare di sale e pepe. Tritare il bacon: 3 sec. vel. 7. Salare le patate e riempire la cavità con il bacon tritato e il composto preparato, spolverare bene con il prezzemolo tritato, un filo di olio extravergine d'oliva. Sistemarle in una pirofila da forno, oliata e passarle in forno a 180° per circa 20 minuti. Servire a tavola calde.

Costine di maiale saporite

Ingredienti:
700 g di costine di maiale
1 scalogno
1 spicchio d'aglio
1 costa di sedano
1 carota
1 rametto di rosmarino
2 foglie di alloro
100 g di passata di pomodoro
30 g di olio d'oliva
150 g di vino rosso tipo Barbera
30 g di farina bianca
1 cucchiaio di Worcester Souce
1 peperoncino
200 g di acqua bollente
1 cucchiaio di dado Bimby
Sale e pepe q.b.

Tagliare le costine della lunghezza di 5 cm, lavarle, asciugarle e passarle nella farina. Tritare tutte le verdure : 5 sec. vel. 7, unire l'olio e rosolare: 3 min 100° vel. 1. Aggiungere le foglie di alloro, il rametto di rosmarino, le costine (avendo cura di togliere la farina in eccesso) e rosolare: 5 min. 100° Antiorario vel. 1. Sfumare con il vino per 3 minuti, poi aggiungere la salsa Worcester, la passata di pomodoro, l'acqua calda, il dado e il peperoncino. Aggiustare di sale e pepe, cuocere: 60 min. 100° Antiorario vel. Soft. A cottura ultimata, versare il loro sugo di cottura, togliendo la foglia di alloro e il rametto di rosmarino. Servire con polenta.

Budino di savoiardi in salsa di zabaione

Ingredienti:
500 g di savoiardi
100 g di burro morbido
70 g di zucchero
500 g di latte
1 cucchiaino di cannella in polvere
30 g di uvetta sultanina
100 g di gherigli di noce
30 g di canditi misti
2 tazzine di caffè (circa 150 g)

Per lo stampo da budino:
1 noce di burro
1 cucchiaio di pane grattugiato finissimo

Tritare i gherigli di noce: 5 sec. vel. 7, versarli in una terrina. Sbriciolare i savoiardi e metterli nella terrina, tritare i canditi: 5 sec. vel. 5, unirli alle noci e ai savoiardi. Aggiungere il burro a fiocchetti e l'uvetta sultanina, precedentemente ammollata. Versare nel boccale il latte e il caffè, un pizzico di sale, lo zucchero e la cannella in polvere, portare a bollore: 7 min. 100° vel. 1. Versare sugli ingredienti nella terrina il latte bollente, mescolare con un cucchiaio di legno e fare riposare il composto per almeno due ore, fino a quando non si sarà formata una poltiglia omogenea. Versare il composto nello stampo da budino, imburrato e spolverato di pane grattugiato. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti. Lasciare raffreddare il dolce, servirlo a fette con sopra una cucchiaiata di zabaione caldo.

COSA SERVE

Dall'ortolano: cipollotti, melanzane, finocchi, patate, cipolla, funghi, carote, sedano, prezzemolo, alloro, limoni e arance non trattate.

Al supermercato: farina bianca, farina manitoba, lievito, ciccioli, riso, acciughe, olive taggiasche (liguri), burro.

Dal macellaio: polpa di maiale.

In dispensa: latte, malto, olio d'oliva, parmigiano, vino bianco secco, semi di finocchio, fecola di patate, vanillina.

GALATEO

Volatili

In alcuni casi possiamo cedere alla tentazione di mangiare con le mani? Non proprio... almeno secondo quel che sostiene l'antico galateo: si portano alla bocca solo le ossa di piccoli volatili (e in questo caso saranno approntate delle vaschette lavadita). Diversamente anche i volatili richiedono il coltello e la forchetta.

MENU DI CAMPAGNA

- BRUNELLO DI MONTALCINO

- CHARDONNAY

- VERNACCIA DI SERRAPETRONA

Gnocco rustico

Risotto alle melanzane

Finocchi saporiti

Bocconcini di carne in fricassea di carne

Torta alla crema di agrumi

Gnocco rustico

Ingredienti:
350 g di farina bianca tipo 0
150 g di farina manitoba
150 g di latte tiepido
150 g di acqua a temperatura ambiente
20 g di lievito in cubetto
40 g di olio d'oliva
1 cucchiaino di malto
100 g di ciccioli di maiale
2 cipollotti
1 cucchiaino di sale

Tritare i ciccioli e i cipollotti: 5 sec vel. 5, aggiungere le farine, il lievito, il malto, il latte, l'acqua e l'olio, impastare: 1 min. vel. Spiga, unire all'impasto il sale e continuare per altri 4 min. vel. Spiga. Togliere l'impasto e porlo a lievitare coperto per circa 1 ora. Stendere l'impasto lievitato sulla leccarda del forno, su carta forno lasciare lievitare per un'altra ora coperto. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per circa 20- 30 minuti. Servire lo gnocco tagliato a piccoli pezzi, incartati con la carta stagnola e ripassati in forno caldissimo per pochi minuti.

Risotto alle melanzane

Ingredienti:
350 g di riso tipo Arborio
30 g di parmigiano grattugiato
200 g di melanzane
1 spicchio d'aglio
1 scalogno
100 g di vino bianco secco
3 acciughe
40 g di olio extravergine di oliva
1 mazzolino di prezzemolo
800 g di acqua bollente
1 cucchiaio di dado Bimby

Tritare il prezzemolo: 5 sec. vel. 7, metterlo da parte. Mondare le melanzane, tagliarle a cubetti e metterli in acqua e sale per 10 minuti. Tritare lo scalogno e l'aglio: 5 sec. vel. 7, aggiungere le acciughe, l'olio e i cubetti di melanzana asciugati, rosolare: 5 min. 100° Antiorario vel. 1. Unire il riso, insaporire: 2 min. 100° Antiorario vel. 1, poi versare il vino e farlo evaporare per 1 minuto prima di aggiungere l'acqua e il dado Bimby, cuocere: 15 min. 100° Antiorario vel. 1. Versare il risotto nella risottiera, mantecare con il parmigiano e per ultimo una spolverata di prezzemolo. Servire subito.

Finocchi saporiti

Ingredienti:
500 g di acqua
800 g di finocchi mondati
50 g di olive nere taggiasche (liguri)
50 g di vino bianco secco
1 cipollina
20 g di olio extravergine di oliva
30 g di burro
1 cucchiaino di semi di finocchio
30 g di parmigiano reggiano grattugiato
30 g di latte
30 g di farina bianca
Sale q.b.

Mondare i finocchi, lavarli e tagliarli a piccoli spicchi. Versare l'acqua nel boccale, un pizzico di sale e i finocchi a spicchi, cuocere: 10 – 12 min. 100° Antiorario vel. Soft. Scolarli e lasciarli sgocciolare. Nel boccale pulito tritare la cipolla: 5 sec. vel. 7. Unire l'olio e i semi di finocchio, soffriggere: 3 min. 100° vel. 1. Passare nella farina gli spicchi di finocchio, unire al soffritto il burro, i finocchi e le olive, insaporire: 5 min. 100° Antiorario vel. Soft sfumare con il vino. Unire il latte, continuare la cottura: 8 min. 100° Antiorario vel. Soft. Servire caldi, spolverati di parmigiano.

Bocconcini di carne in fricassea di verdure

Ingredienti:
600 g di carne di maiale
2 cipolle medie (120 g)
250 g di patate
250 g di funghi prataioli o coltivati
2 carote
1 gambo di sedano
1 mazzolino di prezzemolo
2 foglie di alloro
40 g di olio extravergine di oliva
100 g di vino bianco secco
1 cucchiaio di dado Bimby
Sale e pepe q. b.

Tritare il prezzemolo: 5 sec. vel. 7, metterlo da parte. Tagliare la carne a cubetti. Mondare e lavare le verdure. Tagliare a cubetti le carote e le patate. Pulire bene i funghi e tagliarli a fette partendo dal gambo. Tritare la cipolla e il sedano: 5 sec. vel. 7, aggiungere l'olio il dado e la carota, rosolare: 3 min. 100° Antiorario vel. 1. Unire i funghi e i cubetti di patate, insaporire: 5 min. 100° Antiorario vel. 1. Per ultimo aggiungere i tocchetti di carne e l'alloro, insaporire: 4 - 5 min. 100° Antiorario vel. Soft. Aggiustare di sale e pepe, aggiungere il vino e sfumare per 2 minuti, portare a cottura: 30 - 40 min. 100° Antiorario vel. Soft (se la qualità della carne lo richiede, aggiungere un poco di acqua calda). A fine cottura versare su di un piatto di portata, spolverizzare col prezzemolo e irrorare con un filo d'olio extravergine di oliva a piacere. Servire caldissimo.

Torta alla crema di agrumi

Ingredienti per la pasta frolla:
300 g di farina 00
150 g di burro morbido
120 g di zucchero
3 tuorli d'uovo
Scorza di un limone grattugiata

Per la crema:
Scorza di un limone non trattato
2 limoni
1 arancia
4 uova
80 g di zucchero
10 g di fecola di patate
1 bustina di vanillina

Preparare la pasta frolla: tutti gli ingredienti nel boccale, impastare: 20 sec. vel. 6. Raccogliere la pasta, avvolgerla in carta oleata e porla a riposare per 30 min. in frigorifero. Preparare la crema: tritare la buccia di limoni: 10 sec. vel. 8, aggiungere lo zucchero, i tuorli e la vanillina e montare: 3 min. 37° vel. 3 - 4. Unire il succo dei limoni e dell'arancia, la fecola, cuocere: 4 min. 80° vel. 4. Versare la crema in una terrina capiente e farla raffreddare. Nel boccale pulito inserire la farfalla e montare gli albumi: 3 min. vel. 4. Incorporare delicatamente gli albumi alla crema raffreddata. Stendere la pasta frolla su carta forno non troppo sottile, ricoprire il fondo e i bordi di una tortiera, imburrata e infarinata. Versare sulla pasta la crema al limone, cuocere in forno caldo a 180° per circa 40 minuti. Togliere la torta dal forno, lasciarla raffreddare prima di sfornarla.

COSA SERVE

Dall'ortolano: prezzemolo, aglio, sedano, rosmarino, salvia, peperoncino, limoni.

Al supermercato: capperi ,acciughe, fagioli cannellini, funghi secchi, vino moscato, uova, caffè istantaneo, panna liquida, burro, uova.

In dispensa: olio d'oliva, vino bianco secco, lievito per dolci, zucchero, whisky, vanillina.

Dal pescivendolo: alici, cozze, moscardini, rombo.

GALATEO

Vongole e cozze

Vongole e cozze, cotte e presentate nel loro guscio, non sono particolarmente indicate nei pranzi formali. Crude possono trovar posto sul piatto dei frutti di mare. Come le ostriche, si staccano con la forchettina e si portano alla bocca. Per gli scarti si prevedono dei piattini o un piatto centrale.

MENU DI MARE

Alici in salsa

Zuppa di cozze alla marinara

Moscardini alla genovese

Rombo al vapore con burro alla salvia

Sorbetto al vino e limone

Semifreddo al caffè con biscottini

- PIGATO LIGURE

- MALVASIA DELLE LIPARI

Alici in salsa

Alici in salsa

Ingredienti:
600 g di alici fresche
50 g di acciughe sott'olio
30 g di capperi
2 spicchi d'aglio
2 limoni + una fetta
1 mazzolino di prezzemolo
50 g di olio extravergine di oliva
1000 g di acqua
Sale q.b.

Pulire le alici: togliere la testa, le interiora e spinarle, lavarle con acqua salata e disporle nel recipiente del Varoma. Versare l'acqua nel boccale, un pizzico di sale e la fetta di limone, posizionare il Varoma e cuocere: 15 min. temp. Varoma vel. 1. A cottura ultimata disporle nel piatto di portata. Dissalare i capperi. Nel boccale pulito tritare il prezzemolo, l'aglio, le acciughe e i capperi: 5 sec. vel. 7. Aggiungere il succo dei limoni e l'olio, frullare: 1 min. vel. 5 - 6. Deve risultare una crema. Versare questa salsa sulle alici. Servire il piatto freddo.

Zuppa di cozze alla marinara

Ingredienti:
1 kg di cozze
300 g di fagioli cannellini (in scatola)
1 spicchio d'aglio
1 scalogno
1 gambo di sedano
50 g di olio extravergine di oliva
1 cucchiaio di prezzemolo tritato
1 peperoncino
1 limone
1000 g d'acqua
Sale e pepe q.b.

Lavare e raschiare accuratamente le cozze, foderare con carta forno il recipiente del Varoma. Versare nel boccale l'acqua, una fetta di limone e un pizzico di sale, posizionare il Varoma e cuocere: 20 min. temp. Varoma vel. 1 (devono aprirsi i molluschi). Togliere i molluschi dalle valve e filtrare l'acqua rimasta nel fondo della carta tenendola da parte. Nel boccale pulito, tritare lo scalogno, il sedano, l'aglio e una piccola parte di prezzemolo: 7 sec. vel. 7. Aggiungere l'olio e rosolare: 3 min.100° vel. 1, versare 3 cucchiai di fagioli e frullarli: 10 sec. vel. 7, unire il resto dei fagioli, il peperoncino, aggiustare di sale e pepe, unire le cozze e il loro liquido di cottura (al bisogno aggiungere acqua), aggiustare di sale e pepe, cuocere: 15 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft. Prima di servire spolverizzare con il prezzemolo rimasto.

Moscardini alla genovese

Ingredienti:
800 g di moscardini
20 g di funghi secchi
1 scalogno
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
100 g di pomodori pelati
100 g di acqua
100 g di vino bianco secco
30 g di olio extravergine di oliva
Sale e pepe q.b.

Privare i moscardini degli occhi, lavandoli più volte con acqua salata. Mettere a bagno i funghi per farli ammorbidire. Tritare scalogno, aglio e rosmarino: 7 sec. vel. 7, versare l'olio e rosolare: 3 min. 100° vel. 1. Unire i funghi ammollati e i pomodori pelati, cuocere: 5 min. 100° vel. 2. Aggiungere i moscardini, il vino e l'acqua, cuocere: 30 min. 100° vel. Soft Antiorario. Aggiustare di sale e pepe: 10 min. temp. Varoma vel. Soft Antiorario. Servire i moscardini con fette di pane tostato.

Rombo a vapore con burro alla salvia

Ingredienti:
1 rombo (1200 g)
40 g di burro
6 foglie di salvia
1 limone
500 g di acqua
200 g di vino bianco secco
Sale e pepe

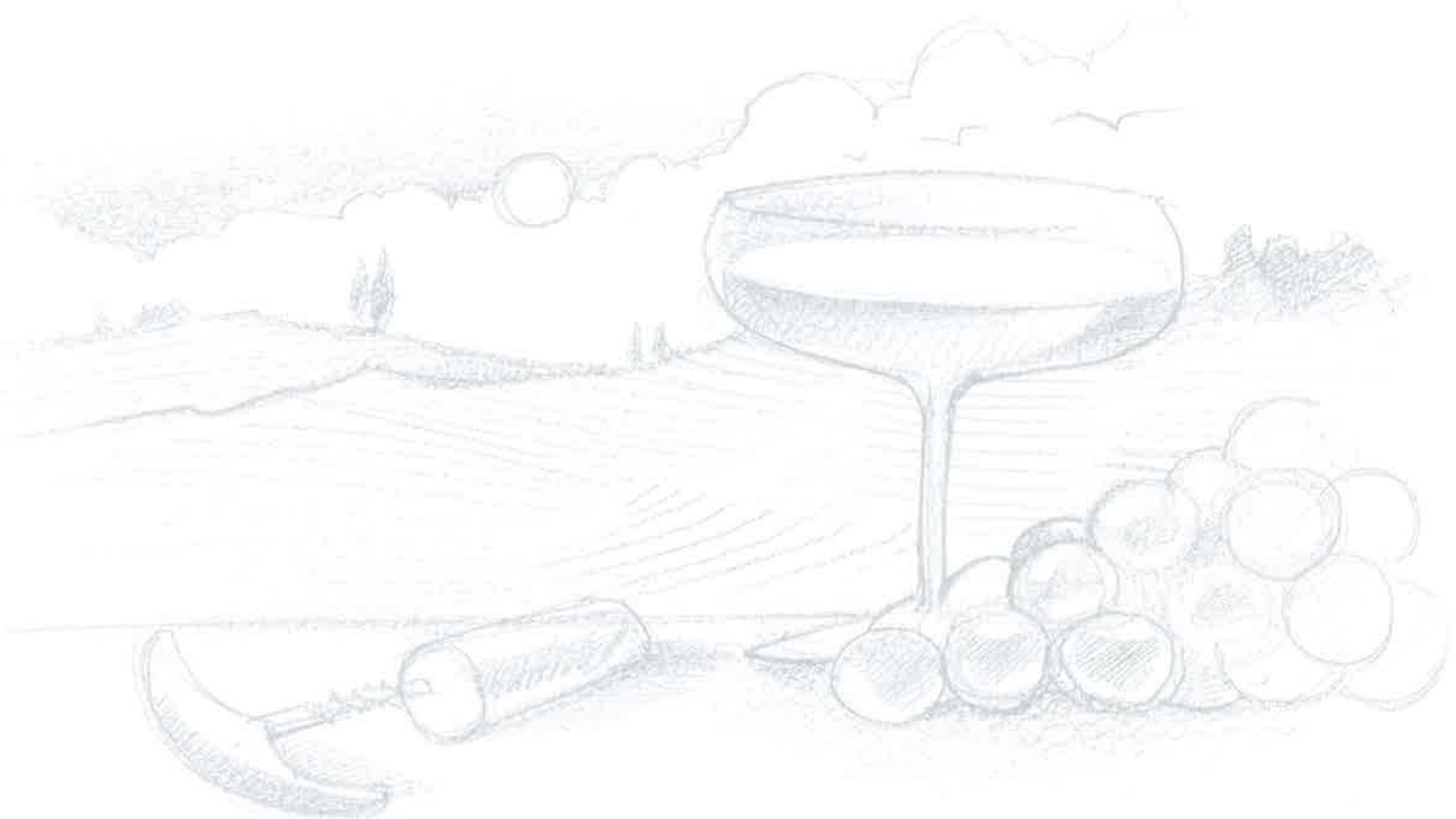
Preparare ben pulito e sventrato il rombo, accorciare con le forbici le frange intorno e sistemarlo nel recipiente del Varoma. Versare acqua e vino nel boccale, una fetta di limone e un pizzico di sale, posizionare il Varoma e cuocere: 30 min. temp. Varoma vel. 1 (fino a quando le frange non si staccano). Togliere, sfilettare il pesce, sistemando i filetti su un piatto caldo. Nel boccale pulito tritare metà buccia di limone: 5 sec. vel. 8. Unire il burro e le foglie di salvia, sale e pepe, insaporire: 4 - 5 min. 100° vel. 1. Versare il burro fuso sui filetti. Servire subito accompagnati da patate lesse al prezzemolo e aceto balsamico.

Zuppa di cozze alla marinara

Sorbetto al vino e limone

Ingredienti:
500 g di acqua
150 g di zucchero
400 g di vino moscato
200 g di succo di limone

Preparare lo sciroppo: versare acqua e zucchero nel boccale: 12 min. 90° vel. 2. Togliere e lasciare intiepidire. Aggiungere poi vino e succo di limone, amalgamare: 10 sec. vel. 2. Versare il liquido in un contenitore largo o nelle vaschette per il ghiaccio, in modo da ottenere dei cubetti. Lasciarlo per alcune ore (l'ideale sarebbe tutta la notte). Al momento di servire togliere dal freezer e versare nel boccale i cubetti ghiacciati, mantecarlo a vel. 8 per 10 sec. poi a vel. 4 per 1 min. spatolando.



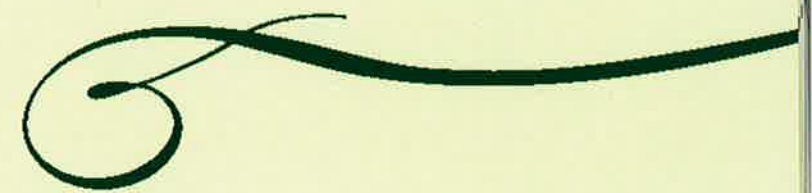
Semifreddo al caffè con biscottini

Ingredienti per il semifreddo:
2 tuorli d'uovo
3 bustine di caffè istantaneo
100 g di zucchero
600 g di panna liquida di giornata
50 g di whisky

Per i biscottini:
250 g di farina
100 g di zucchero
100 g di burro o margarina vegetale
1 uovo intero
1 tuorlo
1 cucchiaino di lievito per dolci
Buccia di un limone non trattato
1 bustina di vanillina

Preparare il dolce: montare la panna come da ricettario base e metterla da parte. Nel boccale pulito versare le uova con lo zucchero e il caffè, frullare: 1 min. vel. 4, versare il whisky e lavorare ancora per 1 min. Versare in una ciotola, incorporare delicatamente la panna, versare il composto in uno stampo foderato di carta d'alluminio. Sistemarlo nel congelatore e levarlo solo 30-40 minuti prima di servirlo. Preparare i biscottini: tritare la buccia di limone: 5 sec. vel. 8. Aggiungere tutti gli ingredienti e impastare: 3 min. vel. Spiga (l'impasto deve essere lavorato a lungo e diventare elastico). Stendere la pasta con il mattarello, ritagliare i biscotti dalla forma desiderata, aiutandosi con le formine. Preparare la placca del forno foderata di carta forno, sistemare le formine. Cuocere in forno caldo a 200° per 8 minuti circa. Sformare il semifreddo su un piatto da portata guarnito dai biscotti.

A TAVOLA CON CHI VUOI



CON GLI AMICI

IN FAMIGLIA

SERATA IMPORTANTE

MENU DIETETICO

COSA SERVE

Dall'ortolano: arance, limoni non trattati, mele renette, cipollotti, zucchine, melanzane, asparagi, cipollotti, prezzemolo, alloro o foglie di limone, timo, aglio.

Al supermercato: pane, farina, uova, burro.

In dispensa: grappa, zucchero, vino bianco secco, olio, sale e pepe.

Dal pescivendolo: bianchetti, bottarga, pesce spada.

GALATEO

Invito

Con che anticipo e in che modo invitare gli ospiti?
Si dice che un paio di giorni siano un termine di preavviso sufficiente sia per gli inviti formali che informali. Il tramite può essere il telefono o il casuale incontro (mai in presenza di una persona per la quale non è previsto l'invito). L'anfitrione dovrebbe ponderare con molta attenzione le persone da invitare, evitando di far ritrovare attorno al tavolo ospiti che tra loro hanno degli attriti. A stretto contatto di gomito andrebbero collocate persone con interessi comuni, favorendo in questo modo la conversazione.

CON GLI AMICI

Aperitivo all'alpino

Crostini di pane con zucchine e bianchetti

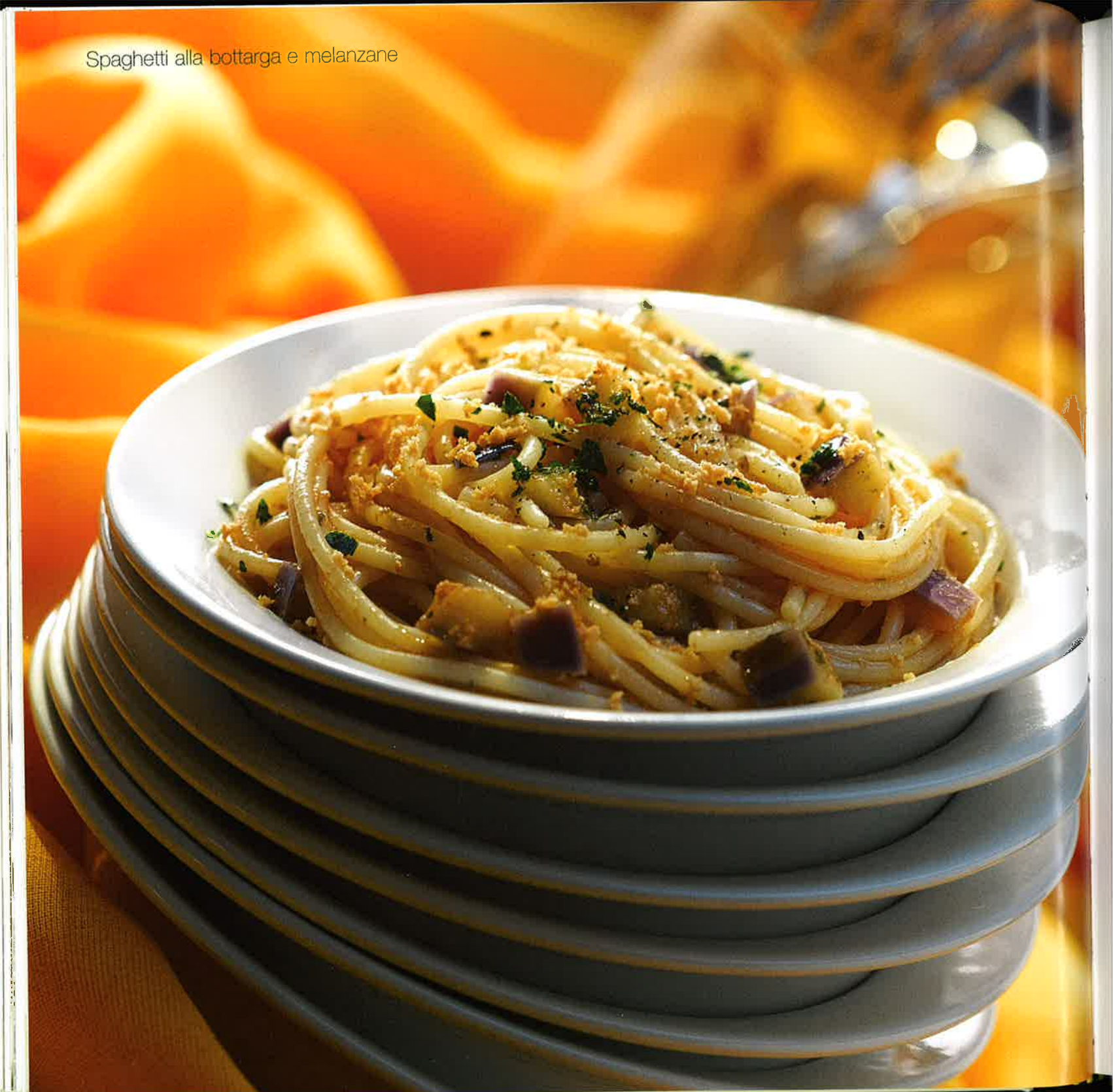
Spaghetti alla bottarga e melanzane

Spiedini di spada al limone con asparagi

Torta di mele meringata

- FIANO DI AVELLINO

- MOSCATO DI NOTO


Spaghetti alla bottarga e melanzane

Aperitivo all'alpino

Ingredienti:
200 g di succo d'arancia
150 g di sciroppo di zucchero
100 g di grappa
8 cubetti di ghiaccio tritati

Per lo sciroppo di zucchero:
120 g di zucchero
220 g di acqua

Preparare uno sciroppo: versare acqua e zucchero nel boccale, fare bollire a 90° per 15 minuti vel. 2, togliere e far raffreddare. Preparare il succo d'arancia filtrato, aggiungere la grappa e lo sciroppo raffreddato, mescolare: 20 sec. vel 3. Togliere e versare in una caraffa. Nel boccale freddo tritare i cubetti di ghiaccio: 6 sec. vel. 7. Distribuire un cucchiaio di ghiaccio per ogni coppetta versando poi il preparato della bibita.

Crostini di pane con zucchine e bianchetti

Ingredienti:
300 g di zucchine
2 cipollotti
30 g di olio extravergine di oliva
2 rametti di timo
1 spicchio d'aglio
100 g di bianchetti
150 g di fumetto di pesce (o acqua e dado di pesce)
6 fette di pane casareccio
Sale e pepe q.b.

Lavare e mondare le zucchine, tritare l'aglio, i cipollotti e un rametto di timo: 5 sec. vel. 7. Aggiungere le zucchine tagliate a tocchi, il fumetto di pesce e cuocere: 15 min. 100° Antiorario vel. 1. Aggiustare di sale e pepe, frullare: 1 min. vel. 7-8. Unire alla crema i bianchetti, cuocere: 3 min. temp. Varoma vel. 1. Versare in una ciotola. Tostare le fette di pane, versarvi qualche cucchiaio di crema alle zucchine e bianchetti, un filo di olio extra vergine e un rametto di timo.

Spaghetti alla bottarga e melanzane

Ingredienti:
500 g di spaghetti
1 melanzana
20 g di bottarga di muggine
60 g di olio extravergine di oliva
1 mazzolino di prezzemolo
Un cucchiaino di dado Bimby
50 g di vino bianco secco
2 spicchi d'aglio
Sale e pepe q.b.

Tagliare la melanzana a cubetti, metterli a bagno in acqua e sale per 15 minuti. Tritare il prezzemolo: 5 sec. vel. 7. Toglierlo e metterlo da parte. Versare 30 g di olio, l'aglio e i cubetti di melanzane, insaporire: 5 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft. Aggiustare di sale e pepe, aggiungere il dado e il vino, continuare la cottura: 10 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft. A cottura ultimata unire al sugo di melanzane metà prezzemolo e mettere da parte in caldo. Nel boccale pulito scaldare l'olio rimasto, lo spicchio d'aglio e la bottarga: 5 min. 100° Vel. 2. Nel frattempo cuocere gli spaghetti in acqua bollente salata, per il tempo indicato dalla confezione. Scolare e condire con il sugo di bottarga, unire quello di melanzane e il prezzemolo rimasto, amalgamare e servire caldi. A piacere saltare in padella sugo e spaghetti per pochi minuti prima di servire.

Spiedini di spada al limone con asparagi

Ingredienti per gli spiedini:
700 g di pesce spada (o tonno) a cubetti larghi
3 limoni non trattati
1000 g di acqua
1 mazzolino di prezzemolo
6 foglie di limone o alloro
Sale e pepe q.b.

Per gli asparagi:
450 g di asparagi o (sostituire con spinaci)
40 g di olio
Sale e pepe bianco q.b.

Mondare gli asparagi, lavarli e sistemare le punte nel cestello. Tagliare a cubettoni il pesce spada, lavarlo in acqua e sale ed asciugarlo bene. Lavare bene i limoni e tagliarne dei cubettini di buccia e delle fette. Prendere degli stecchini di legno da spiedino, infilare un pezzetto di buccia, un tocchetto di pesce, un pezzetto di foglia di limone o alloro, poi di nuovo una fetta di limone e così via, fino ad esaurimento degli ingredienti. Foderare il recipiente del Varoma con carta forno bagnata, sistemare gli involtini. Versare l'acqua nel boccale, un pizzico di sale e una fetta di limone, inserire il cestello con gli asparagi, posizionare il recipiente del Varoma e cuocere: 30 min. temp. Varoma vel. 1. A fine cottura, sistemare in un piatto da portata gli asparagi, poi gli spiedini. Nel boccale pulito, frullare succo di limone, olio e prezzemolo e pepe bianco: 10 sec. vel. 4. Con questa salsa irrorare asparagi e spiedini. Servire il piatto caldo.

Torta di mele meringata

Ingredienti:
250 g di farina
320 g di zucchero
120 g di burro morbido
3 uova
3 mele renette
30 g di latte
1 cucchiaino di lievito in polvere
100 g di Rhum
20 g di zucchero a velo vanigliato

Sbucciare le mele, tagliarle a fette sottili e metterle in fusione con il Rhum. Montare 200 g di zucchero con i tuorli (mettendo da parte gli albumi): 3 min. vel. 3. Aggiungere con lame in movimento a vel. 3 il latte, 110 g di burro, la farina e il lievito, amalgamare per 20 sec. vel. 3 - 4. Versare l'impasto in una tortiera imburrata e infarinata, disporre sopra le mele a spirale versando anche il Rhum. Mettere in forno preriscaldato a 180° per 30 minuti. A cottura ultimata togliere e lasciare raffreddare. Nel boccale pulito, inserire la farfalla e montare gli albumi: versare lo zucchero rimasto (120 g) le chiare e frullare: 3 - 4 min. 37° vel. 3 (devono essere a neve ferma). Coprire la torta con l'albume montato, spolverizzare con lo zucchero a velo. Mettere in forno a 100° per 30 minuti circa. La meringa dovrà rassodarsi, prendendo poco calore. Servire la torta fredda.

COSA SERVE

Dall'ortolano: zucchine, pinoli, basilico, prezzemolo, lattuga, cipolle, sedano, piselli, carciofi, limoni, scalogno, pomodori, crescione, peperoni, alloro.

Al supermercato: pecorino, birra, yogurt, panna, fecola, lievito, vanillina, vino rosso, stampo, da soufflé.

Dal macellaio: luganiga, petti di pollo.

In dispensa: olio, sale, pepe, aglio, parmigiano, riso, uova, latte, dado, penne, vino bianco secco, burro, farina, noce moscata, zucchero a velo, brandy.

GALATEO

I gomiti

Una delle norme più antiche del galateo suggeriva di non appoggaire i gomiti a tavola mentre si mangia. Sulla tavola si terrebbero solo le mani fino ai polsi. I gomiti dovrebbero essere accostati al corpo anche quando si beve. Diversamente potrebbe giustificarsi "l'accusa" di alzare il gomito, ovvero: di eccedere nel bere.

IN FAMIGLIA

- DOLCETTO DI DOGLIANI

- GAVI

- VIN SANTO TRENTINO

Zucchine in salsa di basilico

Minestra del buon sapore

Penne ai carciofi

Uova ai sapori

Petto di pollo alla birra

Torta di yogurt alle ciliege

Zucchine in salsa di basilico

Zucchine in salsa di basilico

Ingredienti:
700 g di zucchine
1 spicchio d'aglio
20 g di pinoli
40 g di basilico fresco
50 g di olio extravergine d'oliva
20 g di parmigiano reggiano grattugiato
10 g di pecorino
1 litro d'acqua
Sale e pepe q.b.

Lavare e mondare le zucchine, tagliarle a piccoli bastoncini di 4 cm e sistemarli nel recipiente del Varoma. Versare l'acqua nel boccale, un pizzico di sale, posizionare il Varoma e cuocere: 20 min. temp. Varoma vel. 1. Mettere da parte a raffreddare. Nel boccale pulito, frullare il basilico, i pinoli, l'aglio e i formaggi: 20 sec. vel. 7, unire l'olio e emulsionare: 20 sec vel. 7. Amalgamare la salsa alle zucchine, versare nel piatto di portata e servire fredde.

Minestra del buon sapore

Ingredienti:
1 mazzolino di prezzemolo
1 cespo di lattuga (piccolo)
1 cipolla
1 gambo di sedano
250 g di piselli freschi o surgelati
150 g di riso per minestre (piccolo)
30 g di olio extra vergine d'oliva
2 tuorli d'uovo
50 g di parmigiano reggiano grattugiato
30 g di latte (o panna a piacere)
1 litro d'acqua
1 cucchiaio di dado Bimby
Sale e pepe q.b.

Tritare il prezzemolo: 5 sec. vel. 7. Metterlo da parte. Grattugiare il parmigiano: 10 sec. vel. 8. Aggiungere al parmigiano l'uovo, il latte, un pizzico di sale e pepe, frullare: 20 sec. vel. 4. Mettere da parte. Mondare le verdure, lavarle e, con delicatezza, tagliare le foglie della lattuga a listarelle. Tritare la cipolla e il sedano: 5 min. vel. 7, unire l'olio e farli appassire: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere prima le listarelle di lattuga, poi i piselli e infine l'acqua e il dado. Aggiustare di sale e cuocere: 15 min. 100° Antiorario vel. 1. Versare il riso, aggiustare di sale, cuocere: 15 min. 100° Antiorario vel. 1. Versare sul risotto il composto di parmigiano, uova, latte e il prezzemolo tritato, amalgamare: 10 sec. vel. 1, aiutandosi con le spatole. Versare la minestra nella zuppiera, a piacere aggiungere altro parmigiano.

Penne ai carciofi

Ingredienti:
320 g di penne rigate
100 g di luganiga
4 carciofi
1 mazzolino di prezzemolo
2 scalogni
40 g di olio extra vergine d'oliva
30 g di parmigiano reggiano
50 g di vino bianco secco
100 g di acqua e dado Bimby
Sale e pepe q.b.

Tritare il prezzemolo: 5 sec. vel. 7. Metterlo da parte. Mondare i carciofi, eliminare le foglie esterne dure, tagliare le punte, dividerli a metà e asportare il pieno, infine tagliarli a fettine sottili e metterli in acqua, succo di limone e un cucchiaio di farina per 15 minuti. Tritare gli scalogni: 5 sec. vel. 5 e aggiungere l'olio, le fettine di carciofo scolate, un pizzico di sale e pepe, cuocere: 10 min. 100° Antiorario vel. Soft. Unire ai carciofi la luganiga spellata e tagliata a tocchetti, insaporire: 3 min. 100° Antiorario vel. Soft. Sfumare con il vino per due minuti, unire il brodo, aggiustare di sale e pepe, cuocere: 10 min. temp. Varoma Antiorario vel. Soft. A fine cottura unire il prezzemolo tritato e mettere da parte il sugo. Cuocere la pasta in acqua bollente salata per il tempo indicato sulla confezione. Scolare e condire con il sugo preparato e il parmigiano. Servire le penne molto calde.

Uova ai sapori

Ingredienti:
4 pomodori tondi ramati maturi
8 uova freschissime
1 mazzolino di rucola
20 g di olio
250 g di latte
20 g di burro
30 g di farina
50 g di parmigiano grattugiato
1 spicchio d'aglio
Sale, pepe e noce moscata

Lavare i pomodori, tagliarli a metà in senso orizzontale, con un cucchiaino togliere la polpa e salare leggermente. Capovolgere su un tagliere o vassoio leggermente inclinato per fare uscire l'acqua di vegetazione. Mondare la rucola, lavarla e farla insaporire con 30 g di burro e lo spicchio d'aglio: 6 min. 100° Antiorario vel. 2 poi tritare: 3 sec. vel. 5. Mettete da parte. Senza lavare il boccale, preparare una besciamella, latte e farina, un pizzico di sale e noce moscata. Cuocere: 7 min. 90° vel. 4. A fine cottura incorporare 30 g di parmigiano e la rucola tenuta da parte, amalgamare a vel. 4 per 10 sec. Sistemare i pomodori in una pirofila da forno leggermente oliata, suddividere la besciamella alla rucola su ogni pomodoro in modo da riempire la cavità. Su di ognuno rompere un uovo fresco, cospargerlo di sale, pepe e una spolverata di parmigiano rimasto. Passare la pirofila in forno caldo a 180° per circa 15 minuti, fino a quando l'albume dell'uovo non si è del tutto rappreso.
Servire i gusci d'uovo caldi.

Petto di pollo alla birra

Ingredienti:
4 filetti di petto di pollo (circa 500 g)
1 peperone rosso piccolo
1 peperone giallo piccolo
40 g di olio extravergine di oliva
100 g di birra
2 foglie di alloro
2 scalogni
30 g di farina bianca
Sale e pepe

Mondare e lavare i peperoni, tagliarli a dadini medi. Tritare gli scalogni: 5 sec. vel. 7. Unire l'olio e i peperoni tagliati, rosolare: 10 min. 100° vel. Soft Antiorario. Tagliare a listarelle i filetti di pollo, passarli nella farina e unirli ai peperoni con le foglie di alloro, aggiustare di sale e pepe, insaporire: 5 min. 100 vel. Soft Antiorario. Versare la birra e cuocere: 10 - 15 minuti 100° vel. Soft Antiorario. Se rimane liquido cuocere gli ultimi minuti a Varoma. Versare su di un piatto da portata togliendo le foglie di alloro.

Torta di yogurt alle ciliege

Ingredienti:
2 vasetti di yogurt naturale (125 g l'uno)
350 g di ciliege
125 g di panna fresca
380 g di farina bianca tipo 00
120 g di fecola di patate (o frumina)
250 g di zucchero a velo
3 tuorli d'uovo
1 uovo intero
30 g di Brandy
1 bustina di lievito per dolci
1 bustina di vanillina
50 g di zucchero semolato
100 g di vino rosso
30 g di acqua
1 chiodo di garofano
Cannella q.b.
Scorza di un limone
1 pizzico di sale
1 stampo da soufflé
1 noce di burro
Farina q.b.

Lavare le ciliegie e snocciolarle. Tritare la buccia di limone: 5 sec. vel. 7. Raccogliere con la spatola portandola verso il basso, versare le ciliegie, il vino e l'acqua, lo zucchero semolato, il chiodo di garofano e la cannella, cuocere: 20 min. 100° vel. Soft Antiorario. Il liquido di cottura deve essere assorbito. Versare in una terrina e raffreddare. Nel boccale pulito versare yogurt, lo zucchero a velo, la farina e la fecola, l'uovo intero e i tuorli, la vanillina, la panna, il Brandy, infine il lievito; frullare per 1 min. a vel. 5-6. L'impasto deve risultare liscio, omogeneo e di media consistenza. Per ultimo amalgamare le ciliegie all'impasto. Rimescolare delicatamente aiutandosi con la spatola. Imburrare e infarinare uno stampo da soufflé (con i bordi alti), versarvi il composto lasciando libera la parte finale dello stampo di almeno 2 cm. Cuocere in forno a 180° per 50 minuti circa. Controllare la cottura con un lungo stecchino di legno. Sfornare il dolce su una griglia da pasticciere, lasciare raffreddare. Spolverizzare con zucchero vanigliato prima di servire.

COSA SERVE

Dall'ortolano: pompelmi rosa, limoni, mela verde, fragoline di bosco, foglie di menta, prezzemolo, rosmarino, aglio, zenzero fresco, zucchine chiare, pomodori ciliegia.

Al supermercato: acqua tonica, vino, vino bianco, zucchero di canna, linguine, pancetta, ananas in scatola, uova panna, colla di pesce, savoiardi, latte.

Dal macellaio: fettine di vitello.

In dispensa: aceto balsamico, brandy, olio extravergine d'oliva, vino bianco secco, rhum.

Dal pescivendolo: code di gambero, gamberi e scampi.

GALATEO

La conversazione

L'arte del conversare, così profondamente legata a quella dello stare a tavola, trova nell'antichità le sue regole.
E' consigliabile:
- ascoltare: saper parlare comporta saper tacere;
- avere senso dell'umorismo, anche quando si è bersaglio di una battuta altrui;
- essere pacati: negli atteggiamenti e nel tono di voce, mai prevaricanti.

Non si dovrebbe:
- interrompere chi sta parlando;
- monopolizzare l'attenzione: la conversazione deve scivolare, insinuarsi tra tutti i presenti;
- criticare persone assenti;
- usare, inopportunamente, parole straniere o rientranti nel gergo tecnico, tali da non essere accessibili all'interlocutore;
- gesticolare in maniera eccessiva.

SERATA IMPORTANTE

- ROSSO DI MONTALCINO

- GRECO DI TUFO

Aperitivo al pompelmo

Coda di gamberi in insalata

Linguine al sugo di gamberi e scampi

Involtini di vitello ripieni ai carciofi

Coppette di ananas al rum

Linguine al sugo di gamberi e scampi

Aperitivo al pompelmo

Ingredienti:
3 pompelmi rosa
1 limone
60 g di zucchero di canna
700 g di acqua tonica
1 bottiglia di vino bianco secco tipo Chardonnay

Pelare a vivo i pompelmi e la metà di un limone. Versare nel boccale lo zucchero, la metà del limone con la buccia e l'altra metà pelata a vivo. I pompelmi pelati a vivo, tritare: 10 sec. vel. 5. Aggiungere l'acqua tonica, frullare: 10 sec. vel. 3. Lasciare riposare per 3 minuti poi filtrare in una caraffa unendo il vino. Servire ben freddo.

Code di gamberi in insalata

Ingredienti:
700 g di code di gamberi
1 mela verde
2 zucchine chiare
1 limone
3 fettine di zenzero
1 spicchi d'aglio
1 mazzolino di prezzemolo
20 g di aceto balsamico tradizionale o Brandy a piacere
60 g di olio extravergine di oliva
Sale e pepe q.b.

Lavare le zucchine, mondarle e affettarle nel senso della lunghezza, da ottenere dei nastri sottili. Sbucciare la mela e tagliarla a dadini, sistemare i nastri di zucchine e i cubetti di mela. In una terrina tritare il prezzemolo, lo spicchio d'aglio e lo zenzero: 5 sec. vel. 7. Mettere da parte. Versare nel boccale 30 g di olio, il succo di limone la metà del trito tenuto da parte, sale e pepe, emulsionare: 1 min. vel. 5. Versare l'emulsione nella terrina con zucchine e mela, porre in frigorifero e marinare. Sgusciare i gamberi e lavarli in acqua salata. Scaldare l'olio rimasto con lo spicchio d'aglio: 3 min. 100° vel. 1. Unire le code di gambero, aggiustare di sale e pepe, cuocere: 2 min. 100° Antiorario vel. Soft. Sfumare con l'aceto (o Brandy) a piacere. Servire nel piatto qualche nastro di zucchine, un poco di cubetti di mela e i gamberi, spolverizzare con pepe fresco e un filo di olio extravergine di oliva.

Linguine al sugo di gamberi e scampi

Ingredienti:
500 g di linguine
1200 g di acqua
1 cucchiaio di sale

Ingredienti per il sugo:
16 gamberoni
8 scampetti piccoli
1 scalogno
1 piccolo peperoncino
150 g di pomodori ciliegia
1 spicchio d'aglio
50 g di Brandy
1 mazzolino di prezzemolo
50 g di olio extravergine di oliva
Sale e pepe q.b.

Tritare il prezzemolo: 5 sec. vel. 7, metterlo da parte. Pulire gli scampi e sgusciare i gamberi, lavarli in acqua salata. Preparare il sugo: tritare aglio e scalogno, versare l'olio e insaporire: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere i pomodorini lavati e tagliati a metà, unire il peperoncino, sale e pepe, cuocere: 10 min. 100° Antiorario vel. 1. Unire al sugo i gamberoni, gli scampetti e il Brandy, cuocere: 3-4 min. 100° Antiorario vel. 1. A fine cottura, aggiungere il prezzemolo tritato. Togliere e mettere da parte. Versare l'acqua nel boccale, portare a bollore: 8 min. 100° vel. 1, aggiungere il sale e le linguine, cuocere per il tempo indicato sulla confezione. Scolarli e condire le linguine con il sugo messo da parte. Al bisogno irrorare con olio extravergine e prezzemolo. Servire caldi.
A piacere saltare in padella per pochi minuti.

Involtini di vitello ripieni ai carciofi

Ingredienti:
6 fettine di carne da 100 g l'una
3 carciofi violetti
6 fettine di pancetta
100 g di vino bianco secco
100 g di acqua e dado Bimby
40 g di olio extravergine di oliva
1 rametto di rosmarino
1 mazzolino di basilico
2 spicchi d'aglio
Sale e pepe q.b.

Pulire i carciofi tenendo solo la parte tenera e il gambo piuttosto lungo, tagliarli a metà per il lungo e metterli a bagno in acqua e succo di limone. Battere le fettine di vitello, salarle, peparle e metterle da parte. Tagliare la punta ai carciofi, tritare nel boccale uno spicchio d'aglio e basilico: 3 sec. vel. 7. Aggiungere i carciofi cercando di lasciare il gambo rivolto verso l'alto, il vino bianco, il brodo sale e pepe, cuocere: 10 min. 100° Antiorario vel. Soft. Togliere i carciofi e tenere da parte il sugo di cottura, disporli ognuno su ogni fetta di carne, chiuderli a involtino, avvolgerli con la pancetta e fermarli con uno stecchino. Tritare l'aglio rimasto e rosmarino: 5 sec. vel. 7, aggiungere l'olio e gli involtini, rosolare: 5 min. 100° Antiorario vel. Soft. Aggiustare di sale e pepe, unire il sugo della cottura dei carciofi tenuto da parte, continuare la cottura: 20 min. 100° Antiorario vel. Soft. A cottura ultimata servire gli involtini con il fondo cottura.

Coppette di ananas al Rhum

Ingredienti:
400 g di fette di ananas in scatola
3 tuorli d'uovo
70 g di zucchero
500 g di latte
2 albumi montati a neve
100 g di panna montata
4 fogli di colla di pesce
80 g di savoiardi freschi o pan di spagna
50 g di Rhum

Per la guarnizione:
1 cestino di fragoline di bosco
6 foglie di menta

Tagliare a dadini le fette di ananas e metterle da parte, tenendo a parte anche il succo. Tritare i savoiardi: 5 sec. vel. 5 metterli in una terrina con il Rhum. Ammorbidire in acqua fredda i fogli di gelatina. Preparare una crema: nel boccale i tuorli lo zucchero e il latte, cuocere: 7 min. 90° vel. 4. Unire la colla di pesce ben strizzata, frullare a vel. 4-5 per 10 sec. Aggiungere l'ananas a dadini, mescolare: 10 sec. vel. 2 con la spatola. Versare il composto in una ciotola e farlo raffreddare. Nel boccale pulito, montare gli albumi (vedi libro base), unirle al composto con la panna montata, amalgamando delicatamente il tutto. Suddividere il composto nelle singole coppette, porle nel frigorifero per almeno 4 ore. Prima di servire decorare ogni coppa con poche fragoline e una foglia di menta.

COSA SERVE

Dall'ortolano: radicchio trevigiano, limone, mele, limoni, zucchine, salvia, alloro, prezzemolo, peperoncino.

Al supermercato: uova, prosciutto cotto, parmigiano, pisellini surgelati, mais in scatola, prugne secche california, ricotta, olive capperi, passata di pomodoro, uova, latte, amaretti, anice stellato, miele.

Dal macellaio: polpa di maiale.

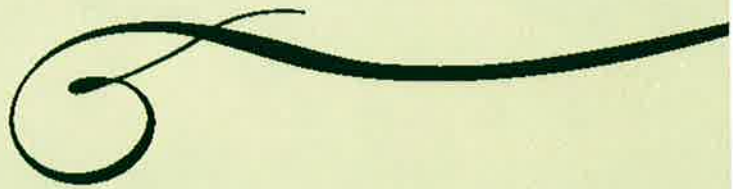
In dispensa: burro, noce moscata, olio, farina bianca, vino bianco secco, pane, vino rosso, sale e pepe.

GALATEO

Dieta

Come comportarsi se c'è di mezzo la dieta? Diete particolarmente restrittive rischiano di portare alla rinuncia agli inviti, onde non mettere in difficoltà la padrona di casa. Accettando, ci si dovrebbe adeguare a quanto proposto, mangiando poco di tutto.

MENU DIETETICO



- DOLCETTO D'ALBA

- CINQUETERRE BIANCO

- BRACHETTO D'ACQUI

Sformatini di ricotta al radicchio

Riso pilaf al sugo di piselli e mais

Spezzatino di maiale alle prugne

Zucchine ripiene

Torta di zucchine

Riso pilaf al sugo di piselli e mais

Sformatini di ricotta al radicchio

Ingredienti:
400 g di ricotta fresca
80 g di prosciutto cotto
1 uovo
1 tuorlo
40 g di parmigiano grattugiato
Noce moscata
1 limone
200 g di radicchio trevigiano
30 g di burro
50 g di latte
Sale e pepe

Frullare la ricotta con l'uovo, il tuorlo, il parmigiano, il prosciutto tagliato a dadini, un pizzico di noce moscata, sale e pepe: 20 sec. vel. 4. Imburrare 4 stampini da forno, suddividere il composto e passare in forno a 180° per 30 minuti. Mondare il radicchio, lavarlo e tagliarlo a listarelle. Nel boccale pulito, stufare i radicchi con il burro: 4 min. 100° Antiorario vel. 1. Aggiungere il succo di limone, sale e pepe, il latte, continuare la cottura a Varoma per 4 min. fino a quando non si è addensata la salsa. Ultimata la cottura degli sformatini, servire rovesciandoli sui piatti caldi e versando intorno un po'di salsa al radicchio.

Riso pilaf al sugo di piselli e mais

Ingredienti:
320 g di riso
1450 g di acqua
120 g di mais lessato in scatola
220 g di pisellini primavera surgelati
1 mazzolino di prezzemolo
1 peperoncino
20 g di olio extravergine di oliva
1 spicchio d'aglio
20 g di parmigiano grattugiato
1 cipollina o scalogno
1 cucchiaio di dado Bimby

Tritare il prezzemolo: 5 sec. vel. 7 metterlo da parte. Tritare cipolla e aglio: 5 sec. vel. 7, unire l'olio e rosolare: 3 min. 100° vel. 1. Aggiungere i piselli, il mais sgocciolato, 150 g di acqua, il dado e il peperoncino, cuocere: 15 min. 100° Antiorario vel. Soft. Mettere da parte il sugo in una zuppiera. Versare nel cestello il riso, nel boccale l'acqua e il sale, inserire il cestello e cuocere: 20 min. 100° vel. 2. Controllare la cottura del riso, poi togliere il cestello con il riso e versarlo nella zuppiera con il sugo. Aggiungere il prezzemolo tritato, il parmigiano e a piacere un filo d'olio extravergine di oliva.

Spezzatino di maiale alle prugne

Ingredienti:
600 g di polpa di maiale tagliata a tocchetti
30 g di olio extravergine d'oliva
150 g di prugne secche tipo california
2 mele verdi (200 g)
2 scalogni
1 foglia di alloro
1 rametto di salvia
200 g di vino bianco secco
10 g di farina bianca
Sale e pepe q.b.

Mettere a bagno le prugne secche nel vino per 30 minuti. Sbucciare le mele e tagliarle a tocchi. Tritare lo scolagno: 5 sec. vel. 5, aggiungere l'olio, la salvia e l'alloro; rosolare: 3 min. 100° vel. 1 Lavare i tocchetti di carne, asciugarli, infarinarli leggermente e rosolarli: 4 min. temp. Varoma Antiorario vel. 1, aggiungere le mele, sale e pepe, insaporire: 3 min. Varoma Antiorario vel. Soft. Versare il vino con le prugne, cuocere: 30 min. 100° Antiorario vel. Soft. A fine cottura se risultasse troppo liquido cuocere per qualche minuto a temp. Varoma. Servire con un contorno di purè di patate.

Zucchine ripiene

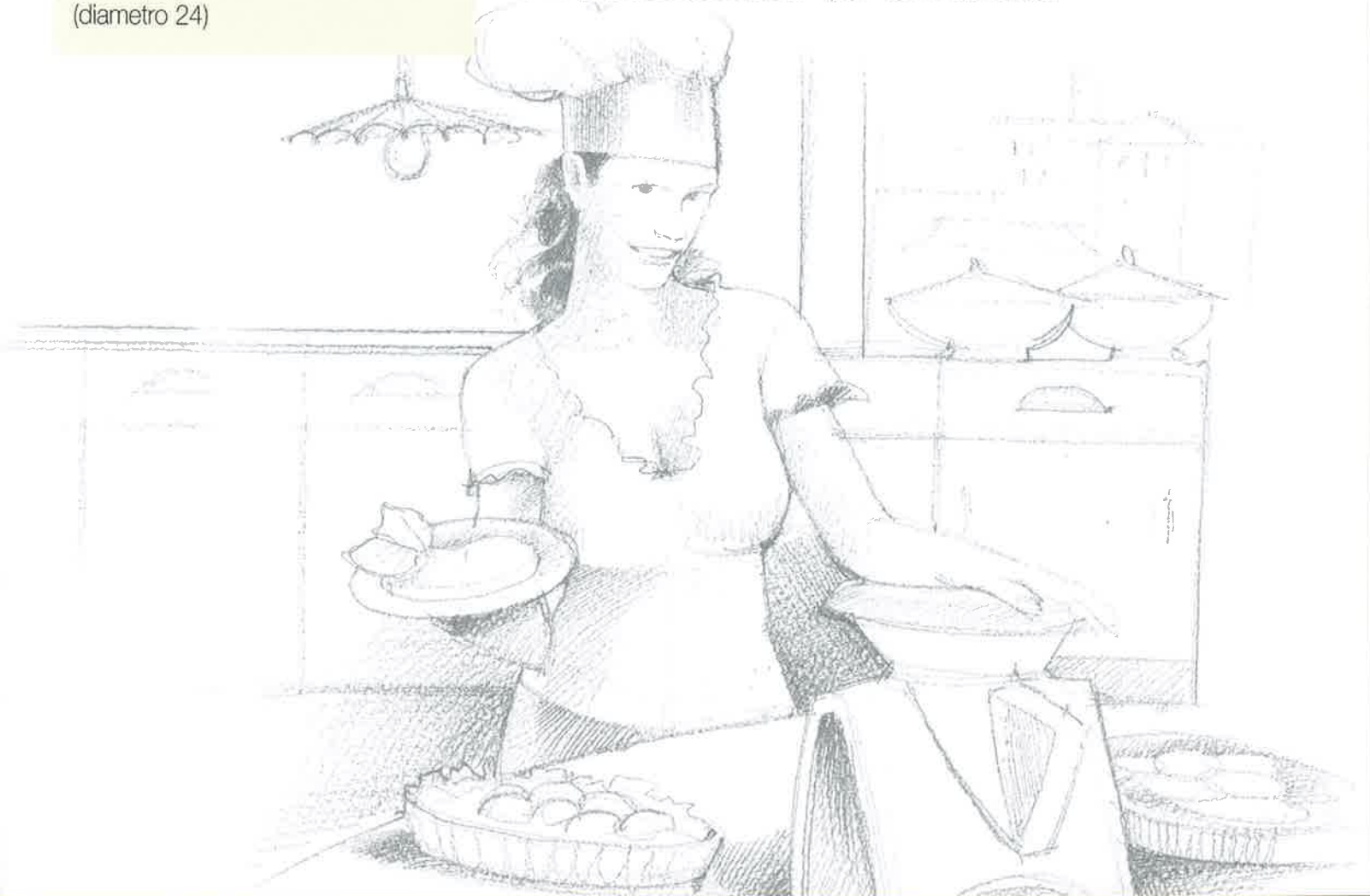
Ingredienti:
350 g di zucchine
200 g di ricotta
50 g di pane grattugiato
50 g di pisellini
30 g di uvetta sultanina
2 tuorli
1 cucchiaio di capperi
6 olive nere snocciolate
2 spicchi d'aglio
30 g di olio extravergine di oliva
200 g di passata di pomodoro
200 g di acqua
100 g di vino rosso secco
1 cucchiaio di dado Bimby
Sale q.b.

Mettere a bagno l'uvetta in acqua tiepida. Lavare le zucchine, tagliarle a metà per il senso verticale, svuotarle della polpa e sistemarle nel recipiente del Varoma. Preparare il ripieno: tritare i capperi e le olive: 5 sec. vel. 5, unire i piselli, l'uvetta ben strizzata, il pane, la ricotta e i tuorli, amalgamare: 10 sec. vel. 3-4. Aggiustare di sale e mettere da parte. Con il composto preparato riempire le zucchine e coprire bene con un foglio di carta alluminio, poi mettere il coperchio del Varoma.
Nel boccale pulito, rosolare l'olio e l'aglio: 3 min. 100° vel. 1. Unire la salsa di pomodoro, il vino, l'acqua e il dado, aggiustare di sale e cuocere: 20 min. temp. Varoma vel. 1. Controllare la cottura e aumentare il tempo di cottura se le verdure lo richiedono. A cottura ultimata, restringere il sugo se necessario a Varoma. Servire le zucchine ripiene con il sugo di pomodoro.

Torta di zucchine

Ingredienti:
1 dose di pasta frolla
1 kg di zucchine chiare
500 g di latte magro
50 g di miele
1 arancia non trattata
15 amaretti
1 anice stellato
3 uova
Un pizzico di sale
1 stampo per torte a cerniera (diametro 24)

Tritare la buccia di arancia: 5 sec. vel. 7. Mettere da parte. Lavare, mondare le zucchine e tagliarle a tocchetti. Metterle nel boccale con il latte, un pizzico di sale e l'anice stellato, cuocere: 15 min. 100° vel. 1. Prima di frullare, togliere l'anice stellato. Frullare: 1 min. vel. 7, aggiungere al composto il miele e la buccia d'arancia. Lasciare raffreddare il composto, poi aggiungere gli amaretti e le uova, frullare: 1 min. vel. 7, il composto deve essere liscio e omogeneo. Foderare con la pasta frolla la tortiera, mantenendo i bordi alti. Versare il composto sulla tortiera, con la pasta rimasta tagliare tante strisce da ricoprire a raggiera la torta. Cuocere in forno preriscaldato a 200° per 40 minuti circa.



BUONE FESTE 9

MENU DELLA VIGILIA 11
Rosy drink 13
Tartara di trote in salsa di ricotta 13
Risotto all'arancia 14
Seppioline alle erbe con polenta grigliata 14
Coda di rospo all'aceto balsamico 16
Crema Brûlèe con salsa all'arancia 17

MENU DI NATALE 19
Christmas cup 21
Patè di fagiano 21
Ravioli in crema di balsamico 22
Petto d'anatra all'uva 23
Arista all'arancia 23
Soufflé di panettone con zabaione al vin santo 24

MENU DI CAPODANNO 27
Cocktail di San Silvestro 29
Insalata di cappone 29
Ravioli ai carciofi 30
Timballini di orzo e gamberoni 31
Branzino al limone 32
Lenticchie e zampone 32
Agrumi ripieni 33
Tronchetto di capodanno 34

MENU DI PASQUA 37
Lemon pesca dry 39
Frittata pasquale alle erbe 39
Passatelli di Imola in salsa di formaggio 40
Tagliatelle verdi alla ricotta 40
Agnello alle olive 41
Torta di fragole 43

OCCASIONI SPECILI 45

MENU DI SAN VALENTINO 47
Insalata di ostriche e branzino 49
Gnocchetti di ricotta e barbabietola 49
Risotto alle violette 50
Filetti di sogliola e gamberi 50
Tortino di cioccolato con il cuore in salsa d'arancia 51

MENU DI CARNEVALE 53
Insalata di lenticchie con toast al formaggio 55
Rondelle di crêpes ai formaggi 56
Torta alle cime di rapa 56
Arlecchinata di chiacchere castagnole e frittelle 57
Castagnole 58
Frittelle di mele e pere 58

MENU DI COMPLEANNO 61
Aperitivo alla pera 63
Crêpes di cipolle all'aceto balsamico 63
Coniglio ai carciofi 64
Involtini di vitello alle erbe 65
Torta di ricotta 65

MENU DI MAMMA E PAPA' 67
Melanzane ripiene di riso 69
Tortelli di pesce 70
Carciofi o mammole ripiene 72
Vitello alla paprica 72
Coppetta a sorpresa 73

I MENU DELLA NATURA 75

MENU DI MONTAGNA 77
Torta di verdure e mele 79
Tagliatelle di mais con fonduta 80
Patate ripiene 81
Costine di maiale saporite 82
Budino di savoiardi in salsa di zabaione 82

MENU DI CAMPAGNA 85
Gnocco rustico 87
Risotto alle melanzane 87
Finocchi saporiti 88
Bocconcini di carne in fricassea di verdure 88
Torta alla crema di agrumi 89

MENU DI MARE 91
Alici in salsa 93
Zuppa di cozze alla marinara 93
Moscardini alla genovese 94
Rombo al vapore con burro alla salvia 94
Sorbetto al vino e limone 96
Semifreddo al caffè con biscottino 97

A TAVOLA CON CHI VUOI 99

CON GLI AMICI 101
Aperitivo all'alpino 103
Crostini di pane con zucchine e bianchetti 103
Spaghetti alla bottarga e melanzane 104
Spiedini di spada al limone con asparagi 104
Torta di mele meringata 105

IN FAMIGLIA 107
Zucchine in salsa di basilico 109
Minestra del buon sapore 109
Penne ai carciofi 110
Uova ai sapori 110
Petto di pollo alla birra 112
Torta di yogurt alle ciliege 113

SERATA IMPORTANTE 115
Aperitivo al pompelmo 117
Coda di gamberi in insalata 117
Linguine al sugo di gamberi e scampi 118
Involtini di vitello ripieni ai carciofi 118
Coppette di ananas al rhum 119

DIETETICO 121
Sformatini di ricotta al radicchio 123
Riso pilaf al sugo di piselli e mais 123
Spezzatino di maiale alle prugne 124
Zucchine ripiene 124
Torta di zucchine 125